

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK
PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK
NEGERI 1 SEWON**

**Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan**



Disusun Oleh : Dyah

Agustin Prihatini

12511241036

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon:

Nama : Dyah Agustin Prihatini

NIM : 12511241036

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon mulai 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, 6 September 2015

Mengetahui

Dosen Pembimbing PPL,



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing,



Purwanti, S.Pd

NIP. 19741123 200801 2 005

Mengetahui,

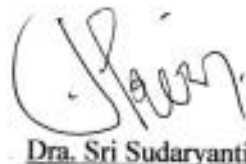
Kepala Sekolah
SMK Negeri 1 Sewon,



Dra. Hj. Sudaryati

NIP. 19600806 19803 2 001

Koordinator PPL
SMK Negeri 1 Sewon,



Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur diucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 1 Sewon kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini banyak program yang tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik UNY, yang telah memberi izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon.
3. Dr. Sri Wening, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Pamong SMK Negeri 1 Sewon yang telah berkenan memberikan arahan dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
4. Dr. Kokom Komariah, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama pelaksanaan PPL.
5. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
6. Dra. Sri Sudaryanti, selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Sewon yang selalu memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan PPL
7. Mujirah, S.Pd., selaku Ketua Program Studi Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
8. Purwanti, S.Pd. selaku guru pembimbing PPL yang telah banyak memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas.
9. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
10. Rekan-rekan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
11. Siswa-siswi SMK Negeri 1 Sewon yang telah turut serta membantu terlaksananya PPL.
12. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan

13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan PPL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan ini sangat penulis harapkan dan Laporan PPL ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bantul, 15 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	13
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PPL	16
B. Pelaksanaan PPL	19
C. Analisis Hasil	22
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	25
B. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

ABSTRAK

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA DI SMK NEGERI 1 SEWON

**Oleh :
Dyah Agustin Prihatini
12511241036**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi Kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dan dalam rangka melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015 di SMK Negeri 1 Sewon. Mata Pelajaran yang diampu adalah Boga Dasar untuk Kelas X Patiseri dan Produk Cake untuk Kelas XI Patiseri. Praktik mengajar di kelas X dan XI Patiseri dilakukan masing-masing sebanyak empat kali pertemuan yang terdiri dari tiga kali praktik mengajar terbimbing dan satu kali teori mengajar mandiri dengan alokasi waktu tiap pertemuan yaitu 225 menit. Mahasiswa mengampu dua kelas yaitu X Patiseri pada hari Selasa dan XI Patiseri pada hari Jumat. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran berupa Power Point dan benda nyata, serta pembuatan soal evaluasi.

Melalui kegiatan PPL, mahasiswa praktikan tidak lepas dari hambatan-hambatan baik dalam proses mengajar maupun penyusunan kelengkapan administrasi dalam mengajar. Namun hambatan-hambatan tersebut masih dapat teratasi dengan baik. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

Kata Kunci: Praktik Pengalaman Lapangan, SMK N 1 Sewon, Tata Boga

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon-calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabus, dan lain-lain. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian Tata Busana, Tata Boga/Patiseri, Tata Rias/Kecantikan, dan Kepariwisata (Akodomasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata).

Kualitas pelaksanaan pembelajaran di sekolah dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain pembelajaran, media pembelajaran, sarana penunjang dan fasilitas layanan sekolah lainnya, serta kedisiplinan dari sumber daya manusia yang ada.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2015 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Analisis situasi meliputi kondisi sekolah, potensi sekolah/lembaga, dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Lokasi yang kurang strategis karena akses yang jauh dari jalan raya. Namun suasana belajar cukup kondusif, tenang dan sejuk sebab keadaan lingkungan yang asri dan dekat dengan tanah sawah.

Untuk mengembangkan potensi siswa SMK N 1 Sewon diadakan berbagai ekstrakurikuler yang digunakan sebagai wadah penyalur bakat, minat, dan kegemaran siswa. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi pramuka, taek kwondo, qiro'ah, karawitan, teater, basket, volley, budi daya tanaman, seni tari, hadrah, bola voli dan paduan suara.

1. Sejarah SMK N 1 Sewon

Proses berdirinya SMK N 1 Sewon diawali dengan adanya SKP Negeri Bantul yang berlokasi di Jl. RA. Kartini No. 37 Bantul. Sejalan dengan kebijaksanaan pemerintah mengalihfungsikan sekolah-sekolah kejuruan lanjutan tingkat pertama (SKP, ST, SMEP, dll). Maka, SKP Negeri Bantul ditingkatkan menjadi SMKK Bantul pada tanggal 9 September 1979. SMKK Bantul juga menerima integrasi SMKK Pemda di bawah pembinaan Pemerintah Daerah Kabupaten Bantul.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Sewon secara geografis terletak di wilayah Kotamadya Bantul, yaitu Desa Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Adapun batas wilayah geografis SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Areal persawahan
- Sebelah Selatan : Dusun Prenggan.
- Sebelah Timur : Perumahan Pendowo Asri.
- Sebelah Barat : Perumahan Pendowo Indah.

Sejak tahun 1994 Departemen Pendidikan dan Kebudayaan menata nama-nama sekolah dengan ketentuan baru, dan sejak saat itu SMK Negeri Bantul berubah nama menjadi SMK N 1 Sewon dengan program keahlian :

- 1) Tata Boga
- 2) Tata Busana
- 3) Tata Rias/ Kecantikan dan
- 4) Akomodasi Perhotelan

Khusus jurusan Akomodasi Perhotelan baru dibuka mulai tahun pelajaran 2003/2004.

Pada tahun 2013, SMK Negeri 1 Sewon membuka jurusan baru sehingga memiliki 5 program keahlian:

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Kecantikan
4. Akomodasi Perhotelan dan
5. Usaha Perjalanan Wisata

Pada tahun 2014, jurusan Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata disebut dengan jurusan Kepariwisataan. Untuk Kepariwisataan 1, 2 dan 3 berfokus pada bidang Perhotelan. Untuk Kepariwisataan 4 adalah jurusan Usaha Perjalanan Wisata Reguler dan Kepariwisataan 5 adalah jurusan Usaha Perjalanan Wisata Plus atau yang disebut dengan jurusan Pramugari

Dan pada tahun 2015, SMK Negeri 1 Sewon membuka jurusan baru sehingga memiliki 6 program keahlian:

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Rias/ Kecantikan
4. Akomodasi Perhotelan dan
5. Usaha Perjalanan Wisata
6. Teknik Komputer Jaringan

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, professional dan berwawasan lingkungan.

b. Misi SMK N 1 Sewon

- Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- Memberikan layanan kependidikan dan pelatihan di bidang pariwisata secara professional dan *up to date*.

- Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.
- Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja
- Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat dan indah yang berwawasan lingkungan.

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan yang lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan keterampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari 5 komponen program pendidikan yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, serta revolusi

pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa. Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupansosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII.

Tabel 1. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013 Tata Boga

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian							
1. Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengelolaan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
2. Patiseri							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Produk Pastry dan Bakery	-	-	5	5	6	6
	Produk Cake	-	-	5	5	-	-
	Kue Indonesia	-	-	5	5	-	-
	Roti, kue diet khusus, dan teknik fusion	-	-	-	-	8	8
	Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery	-	-	-	-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

- a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

- b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* , Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII.

- 2) Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- 3) Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- 4) Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- 5) Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- 6) Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.
- 7) Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.

Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Tata Boga

Program ini memiliki 2 jurusan yaitu jasa boga dan patiseri. Jasa boga memiliki jumlah 278 siswa yang terbagi menjadi 9 kelas dan patiseri memiliki jumlah 89 siswa yang terbagi menjadi 3 kelas. Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan
- Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Mirota Bakery
2. Parsley Cake

b. Tata Busana

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas dengan daya tampung 375 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten di bidang:

- Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Dinasty Group
2. Anteng Griya Busana
3. Butik Delmora
4. Rumah Model Michael

c. Tata Rias/ Kecantikan

Program keahlian ini berdaya tampung 183 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang:

- Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
- Serta mengetahui tata cara dalam memberi perawatan

Program keahlian ini menjalin hubungan kerja sama dengan beberapa institusi seperti:

1. Java Garden Spa
2. Jhony Andrean Training Centre
3. Margaria Group

d. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 275 siswa yang terbagi menjadi 9 kelas. Tujuan dari program ini adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan
- Memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan mandiri
- Mampu memilih karir, berkompetensi, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan
- Memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan yaitu:

1. Puri Asri Hotel Magelang
2. Novotel Solo
3. Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
4. Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll

e. Usaha Perjalanan Wisata

Program keahlian ini berdaya tampung 149 siswa yang terbagi dalam 5 kelas. Tujuan dari program ini adalah

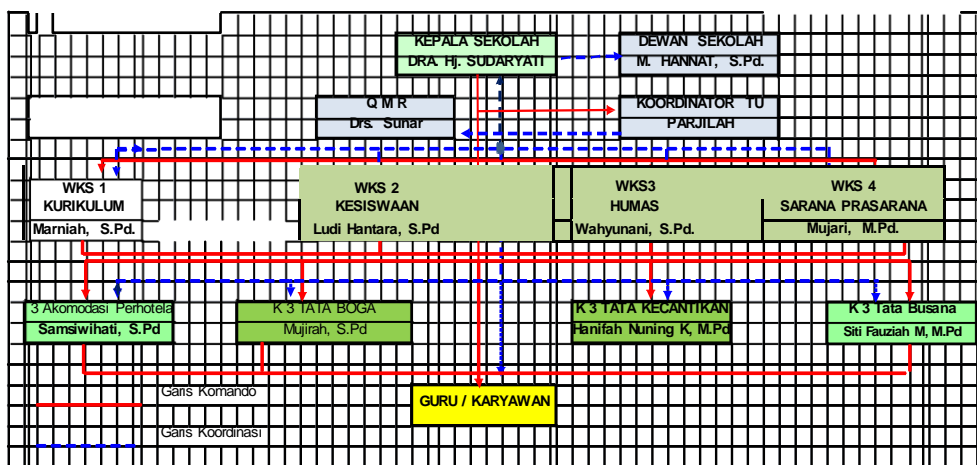
f. Teknik Komputer Jaringan

Program keahlian ini berdaya tampung 32 siswa yang terbagi dalam 1 kelas. Program ini merupakan program keahlian baru di SMK N 1 Sewon. Tujuan dari program ini adalah

6. Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK N 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru. Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerja sama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut :

**STRUKTUR ORGANISASI
SMK N 1 SEWON BANTUL YOGYAKARTA**



7. Kondisi Non Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non fisik SMK N 1 Sewon merupakan sebaran warga sekolah yang terdiri dari:

a. Potensi Siswa

Siswa SMK N 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/ 2015 berjumlah 1348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas.

b. Potensi Guru

Tenaga pengajar di SMK N 1 Sewon berjumlah 116 orang guru, yang terdiri dari 84 (delapan puluh empat) orang guru tetap (PNS) dan 32 (tiga puluh dua) orang guru tidak tetap (kontrak) atau guru bantu. Masing-masing guru di SMK N 1 Sewon ini memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda-beda dan masing-masing mengampu mata pelajaran yang disampaikan kepada siswa sesuai dengan latar belakang pendidikannya (spesialisasi ilmu yang dimiliki masing-masing).

c. Potensi Karyawan

Karyawan SMK N 1 Sewon adalah tenaga non edukatif yang membantu memperlancar kegiatan sekolah dalam mencapai tujuan pendidikan. Adapun karyawan tetap yang bertugas di SMK N 1 Sewon ada 12 (dua belas) orang.

8. Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 1 Sewon di usianya yang ke-36 merupakan sekolah menengah kejuruan yang sudah memiliki Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, sehingga sekolah menjadi sekolah favorit di dusun Pulutan Pendowoharjo. Adapun keadaan gedung sekolah yaitu:

Luas tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.001 m ²
Lain-lain	: 5.002 m ²
Status Tanah	: Milik sekolah
Status Bangunan	: Pemerintah

Sifat Bangunan : Permanen

SMK N 1 Sewon memiliki beberapa ruang teori yang digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, dan ruang praktik di masing-masing jurusan yang digunakan untuk pembelajaran yang bersifat produktif. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif dan adaptif dilakukan di ruang praktik. Adapun fasilitas yang tersedia yaitu :

- Memiliki 65 ruang praktik, ruang teori, ruang guru, dan lain-lain.
- Sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar seperti:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| - Ruang kepala sekolah | - Ruang kafetaria |
| - Ruang guru | - Gudang alat boga |
| - Ruang tata usaha | - Ruang UP Boga |
| - Ruang wakil sekolah | - Kantin / <i>food center</i> |
| - Ruang UKS | - Akomodasi perhotelan |
| - Ruang BP | - Ruang tata hidang |
| - Ruang perpustakaan | - Ruang restoran |
| - Ruang sidang | - Gudang restoran |
| - Ruang instruktur busana | - Ruang tata rias kulit |
| - Ruang praktik busana | - Ruang instruktur kecantikan |
| - Gudang busana | - Gudang kecantikan |
| - Ruang UP busana | - Ruang tata rias rambut |
| - Ruang batik | - Ruang dapur boga |
| - Ruang bordir | - Ruang dapur patiseri |
| - Dapur RT | - Ruang teori |
| - Ruang OR | - Lab komputer |
| - Ruang OSIS | - Lab bahasa inggris |
| - Tower air | - Gudang umum |
| - Aula | - Tempat sepeda |
| - Sanggar kecantikan | - Gardu jaga |
| - Koperasi | - Selasar penghubung |
| - Sanggar busana | - Lapangan parkir |
| - <i>Entrepreneur collection</i> | - Lapangan upacara |
| - Mushola Al-Uswah | - Lapangan tenis |
| - Ruang instruktur boga | - Pagar |
| - Kamar mandi/WC | - <i>Hotel training</i> |

- Keadaan lokasi

Lokasi SMK N 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan Perumahan Pendowo Asri.

Meskipun letaknya ditengah-tengah desa namun masih dapat dijangkau dengan kendaraan.

- Keadaan gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik dan dibagi menjadi dua wilayah yaitu wilayah barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan tata busana dan timur jalan untuk jurusan tata boga.

- Keadaan sarana prasarana

Sarana/prasarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia disetiap area sekolah seperti kantin, UKS, dll. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya cukup bersih dan terawat. SMK N 1 Sewon juga telah menyandang sekolah adiwiyata yang terbukti lingkungan sekolah yang selalu bersih, terdapat beberapa taman, dan sejuk. Selain itu adanya hari adiwiyata yang jatuh setiap hari jumat membawa dampak positif bagi sekolah.

Sarana/prasarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

Sarana/prasarana mata pelajaran produktif juga sudah tersedia dan lengkap. Sehingga mampu siswa dapat langsung mempraktikkan pelajaran/teori yang sudah didapatkan di kelas.

- Keadaan fisik lain (penunjang)

Tempat parkir sudah tersedia , dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.

Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak di sebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushola seperti mukena, Al-Qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar sudah lengkap.

Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya *food center*. Pos satpam sudah tersedia dan dalam keadaan baik.

Koperasi sekaligus fotocopy sudah tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

- Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alatt kerja kantor.

- Ruang kelas teori yang ada di sebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik, namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
- Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan, serta siswa SMK N 1 Sewon.

- Warna di kelas atau ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan, dan siswa.
- Penataan letak barang baik di kelas atau ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan di dukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas asing-masing.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat, kategori umum, kategori industry dan kategori sekolah. Program PPL yang kami laksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK N 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pembangunan atau pembangunana sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY 2015 dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai 14 September 2015, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 di SMK N 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Agenda Pelaksanaan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	3 Agustus 2015	Fakultas
4.	Penerjunan	10 Agustus 2015	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	10 Agustus- 7 Sepetember 2015	SMK N 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan/ Ujian	8 Sepetember- 14 September 2015	SMK N 1 Sewon
7.	Penarikan Mahasiswa PPL	14 September 2015	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai terjun disekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam

mengajar siswa yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015.

Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas:

a. Pembekakalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum di terjun ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

d. Pembuatan Perangkat Pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

e. Konsultasi Pembuatan Perangkat Pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

f. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 4 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas X Boga, X Patiseri, XI Boga, XI Patiseri, XII Boga dan XII Patiseri. Kegiatan mengajar di kelas dimulai pada tanggal 10 Agustus sampai 11 September 2015. Materi yang diajarkan adalah materi Gizi, Sanitasi dan Hygiene, PBM, Boga Dasar, Produk Cake, Produk Pastry and Bakery, Pengolahan Kontinental, Pengolahan Usaha Boga, Tata Hidang, Restoran. Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

g. Evaluasi Mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal *post test* kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

h. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak minggu ke 5 dalam rangkaian kegiatan PPL hingga menjelang penarikan PPL.

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai. Penarikan dilakukan pada tanggal 14 September 2015. Kegiatan penarikan PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK Negeri 1 Sewon dan dihadiri oleh Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Sewon, Wakil Kepala Sekolah 1, Koordinator PPL Sekolah, DPL Pamong, dan Guru Pembimbing.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilaksanakan pada 9 Februari – 5 Juni 2015, dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan *micro teaching* diampu oleh 1 dosen pembimbing yang telah ditentukan oleh koordinator *micro teaching* yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran *micro teaching* juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT Lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Tim PPL dan Koordinator PPL Prodi. Dalam kegiatan pembekalan, mahasiswa diberikan arahan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK. Tim PPL membuka forum tanya jawab dengan

mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 25 Februari 2015. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media

- k. Bentuk dan Cara Evaluasi
- l. Menutup Pelajaran
- 3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah

disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan kegiatan belajar mengajar di Kelas X Patiseri dan XI Patiseri. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 1 Sewon, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu boga dasar untuk kelas X Patiseri dan produk cake untuk kelas XI Patiseri.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 1 Sewon, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 11 Agustus 2015 sampai 4 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Patiseri dengan alokasi waktu sebanyak 15 jam dengan 4 kali pertemuan dan kelas XI Patiseri dengan alokasi waktu sebanyak 15 jam dengan 4 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	11 Agustus 2015	X Patiseri	5-9	Mempelajari boga dasar materi peralatan pengolahan makanan Metode: Project Based Learning
2.	14	XI Patiseri	2-5	Mempelajari produk cake

	Agustus 2015			materi produk cake, gateaux dan torten. Metode : Project Based Learning
3.	18 Agustus 2015	X Patiseri	5-9	Praktik Pengoperasian peralatan pengolahan makanan Metode : Ceramah, Tanya jawab, Praktikum, Evaluasi
4.	21 Agustus 2015	XI Patiseri	2-5	Praktik produk cake: sponge cake 3 resep berbeda Metode: Ceramah, Tanya jawab, Praktikum, Evaluasi
5.	25 Agustus 2015	X Patiseri	5-9	Praktik Pengoperasian peralatan pengolahan makanan dengan bahan makanan Metode: Ceramah, Tanya jawab, Praktikum, Evaluasi
6.	28 Agustus 2015	XI Patiseri	2-5	Praktik produk cake: sponge cake 1 resep Metode: Ceramah, Tanya jawab, Praktikum, Evaluasi
7.	1 September 2015	X Patiseri	5-9	Praktik boga dasar materi potongan bahan makanan (sayuran) Metode : Ceramah, Tanya jawab, Demonstrasi, Praktikum, Evaluasi
8.	4 September 2015	XI Patiseri	2-5	Praktik produk cake : pound cake Metode : Ceramah, Tanya jawab, Praktikum, Evaluasi

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, praktikum dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan kesiapan praktikum dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran

- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Project Based Learning*. *Project Based Learning* merupakan pendekatan pembelajaran yang menghendaki adanya standar isi dalam kurikulumnya. Melalui *Project Based Learning*, proses inquiry dimulai dengan memunculkan pertanyaan penuntun (*a guiding question*) dan membimbing peserta didik dalam sebuah proyek kolaboratif yang mengintegrasikan berbagai subjek (materi) dalam kurikulum.

Metode ceramah (*lecture method*) merupakan sebuah cara pengajaran yang dilakukan oleh guru secara monolog dan hubungan satu arah (*one way communication*). Metode ini dipandang paling efektif dalam mengatasi kelangkaan literature atau rujukan yang sesuai dengan jangkauan daya paham siswa.

Metode praktikum merupakan bentuk pengajaran yang kuat untuk membelajarkan keterampilan, pemahaman, dan sikap. Menurut Zaenuddin (1996) secara rinci praktikum dapat dimanfaatkan:

• Untuk melatih keterampilan-keterampilan yang dibutuhkan mahasiswa
• Memberi kesempatan pada mahasiswa untuk menerapkan dan mengintegrasikanpengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya secara nyata dalam praktek
• Membuktikan sesuatu secara ilmiah atau melakukan scientific inquiry
• Menghargai ilmu dan keterampilan dimiliki.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XI Patiseri adalah *White Board, handout, jobsheet, powerpoint* dan benda nyata pada pelajaran Boga Dasar dan Produk Cake.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas.

Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL secara resmi dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh DPL PPL Pamong yang ditugaskan oleh P2 PPL dan PKL.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 11 Agustus 2015 sampai dengan 4 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 8 kali dan mendampingi guru mengajar sebanyak 2 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 15 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas X, 15 jam dengan 4 pertemuan di kelas XI Patiseri, dan mendampingi guru mengajar sebanyak 6 jam dengan 2 kali pertemuan di kelas XII Patiseri.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
2. Agusti Novia. 1997. *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta
3. Cidartaty Lubis. 2013. *Boga Dasar I*. Jakarta
4. Kokom Komariah. 2008. *Pengetahuan Dapur*. PTBB. FT UNY
5. Masye Manaffe S, dkk. 1997. *Pengolahan Kue dan Roti Jilid 1*. Bandung: Angkasa.
6. M. Husin Syarbini. 2014. *Cakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka
7. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.
8. Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran Untuk SMK TATA BOGA*. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 1 Sewon menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar

Dimulai tanggal 11 Agustus – 4 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.

- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran.

Berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.

c. Administrasi guru.

Mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.

d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Juli sampai dengan 12 September 2015 berlokasi di SMK N 1 Sewon. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Boga dasar kelas X Patiseri dan Produk Cake kelas XI Patiseri yang berada di SMK N 1 Sewon. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL), banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (10 Agustus - 12 September 2015), maka dapat dibuat suatu simpulan sebagai berikut :

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 1 Sewon dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.

- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari pihak P2 PPL dan PKL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak P2 PPL dan PKL.

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Pembekalan PPL. 2014. *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2013. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2013. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II* Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2014. *Panduan PPL/Magang III*. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim PP PPL & PKL. 2014. *Agenda PPL*. Yogyakarta: PP PPL & PKL Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 1 SEWON

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon

Guru Pembimbing PPL : Purwanti, S.Pd

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

Dosen Pembimbing : Dr. Kokom Komariah

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara bendera ➤ Halal bihalal ➤ Merapikan basecamp ➤ Konsultasi RPP dan materi ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Persiapan perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat ➤ Halal bihalal dilakukan setelah upacara selesai dan diikuti oleh seluruh warga sekolah ➤ Basecamp berada di samping Ruang UKS dan bergabung dengan mahasiswa PPL dari UAD dan UST ➤ Konsultasi RPP dilakukan bersama dengan guru pembimbing ➤ Mempersiapkan media seperti Power Point dan benda nyata ➤ Mempersiapkan handout, materi, absensi kelas, buku pedoman, dan latihan soal. 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar boga dasar kelas X Patiseri dengan materi Peralatan Pengolahan Makanan ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengajar dengan menggunakan media dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 2 orang laki-laki dan 30 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	Siswa agak ramai dan ada yang tidak memperhatikan materi.	Mengajak siswa untuk melakukan tanya jawab dan memberikan video yang berkaitan dengan materi

3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi RPP dan handout ➤ Mencari sumber buku berkaitan dengan materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Mencari sumber buku tentang produk cake 	Referensi buku di perpustakaan mengenai produk cake kurang	Mencari buku di toko buku/perpustakaan lain.
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat perangkat pembelajaran ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Konsultasi materi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat perangkat berupa RPP, latihan soal, dan diskusi ➤ Membuat media pembelajaran yaitu power point yang berisi tentang produk cake dan benda nyata ➤ Konsultasi materi handout dengan guru pembimbing untuk dibagi ke siswa 	Materi handout masih kurang sesuai dengan tujuan pembelajaran	Memperbaiki materi handout dengan meminjam handout guru
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hari Adiwiyata/ jumat bersih ➤ Mengajar boga dasar kelas XI Patiseri dengan materi Produk cake ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengawasi siswa kelas XI Patiseri membersihkan dapur patiseri ➤ Mengajar dengan menggunakan media dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 4 orang laki-laki dan 22 perempuan ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas. 	Persiapan mengajar kurang	Guru membimbing sehingga tetap berjalan lancar
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mendampingi guru mengajar praktik roti, kue khusus diet, dan fushion food kelas XII Patiseri ➤ Konsultasi RPP kelas X dan XI Patiseri 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mendampingi guru mengajar praktik roti di kelas XI Patiseri dengan jumlah 31 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 26 perempuan ➤ Konsultasi RPP, materi, dan bahan ajar untuk praktik kelas X dan XI Patiseri 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 1 SEWON

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara Kemerdekaan 17 Agustus 1945➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Membuat media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara detik-detik proklamasi bersama seluruh guru, karyawan, dan siswa kelas XII dan XI di Lapangan Cepit Sewon Bantul➤ Membuat RPP, handout, dan jobsheet➤ Membuat PPT dan menyajikan benda nyata untuk praktik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik boga dasar kelas X Patiseri materi pengoperasian peralatan makanan➤ Evaluasi guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik boga dasar tentang pengoperasian peralatan makanan dengan alat blender, hand mixer, kompor pories, dan oven gas yang diikuti seluruh siswa➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi daftar belanja untuk praktik kelas XI Patiseri➤ Cek alat dan bahan untuk praktik kelas XI Patiseri	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat daftar belanja untuk praktik sponge cake dasar kelas XI Patiseri➤ Mengecek alat dan bahan di dapur patiseri sebelum praktik➤ Membuat RPP, handout, dan jobsheet sebelum	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		➤ Membuat perangkat pembelajaran	dibagikan ke siswa		
4	Kamis, 20 Agustus 2015	➤ Konsultasi perangkat pembelajaran ➤ Mempersiapkan alat dan bahan ➤ Membuat media pembelajaran	➤ Berkonsultasi kembali tentang RPP, handout, dan jobsheet materi produk cake ➤ Mempersiapkan alat dan bahan di dapur patiseri ➤ Membuat Power Point dengan materi produk cake: sponge cake dasar	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 21 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik produk cake kelas XI Patiseri ➤ Evaluasi guru pembimbing	➤ Mengajar praktik materi produk cake dengan resep <i>vanila sponge cake, chocolate sponge cake, pandan sponge cake</i> yang diikuti semua siswa ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	➤ Membuat perangkat pembelajaran ➤ Menjaga UKS	➤ Membuat RPP, handout, dan jobsheet untuk kelas X Patiseri dan memperbaiki perangkat pembelajaran kelas XI Patiseri ➤ Menjaga UKS	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 1 SEWON

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi perangkat pembelajaran kelas X Patiseri➤ Kunjungan oleh DPL PPL Jurusan➤ Cek bahan dan timbang bahan➤ Cek dan pinjam alat	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengecek kembali RPP, handout, dan jobsheet materi pengoperasian peralatan makanan oleh guru pembimbing➤ Kunjungan oleh DPL PPL Jurusan dan ditanyai tentang kondisi dan perangkat mengajar➤ Mengecek bahan dan menimbang bahan untuk praktik kelas X Patiseri➤ Meminjam alat hidang berupa juice glass di restoran sebanyak 8 buah	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik boga dasar kelas X Patiseri tentang pengoperasian peralatan dengan bahan makanan➤ Evaluasi guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik boga dasar dengan peralatan blender, kompor porsen, mixer, dan oven gas dengan bahan buah-buahan dan resep pandan sponge cake. Diikuti oleh semua siswa dengan lancar.➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">➤ Berkonsultasi mengenai RPP materi Produk	Tidak ada hambatan	

		➤ Membuat perangkat pembelajaran	Cake tentang sponge cake dasar. ➤ Membuat RPP, handout, dan jobsheet materi produk cake tentang sponge cake dasar	dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 27 Agustus 2015	➤ Mendampingi mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga ➤ Konsultasi perangkat mengajar	➤ Mendampingi mengajar Pengelolaan Usaha Boga Kelas XII JB .. ➤ Berkonsultasi perangkat mengajar RPP, handout, dan jobsheet mata pelajaran Boga Dasar kelas X Patiseri	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 28 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik produk cake kelas XI Patiseri ➤ Evaluasi guru pembimbing	➤ Mengajar praktik materi produk cake dengan resep <i>vanila sponge cake</i> , <i>chocolate sponge cake</i> , <i>pandan sponge cake</i> yang diikuti semua siswa ➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	➤ Mendampingi mengajar praktik kelas XII Patiseri materi Roti, Kue Diet Khusus, Teknik Fushion	➤ Mendampingi guru mengajar praktik roti di kelas XI Patiseri dengan jumlah 31 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 26 perempuan	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 1 SEWON

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar boga dasar kelas X JB 1 dengan materi peralatan memasak Kicthen Equipment➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 32 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 29 perempuan➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi RPP➤ Konsultasi media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran berupa PPT untuk mata pelajaran Tata Hidang➤ Berkonsultasi tentang RPP materi yang akan datang	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar tata hidang kelas XI JB 2 dengan materi perabot lenan dan alat hidang makan dan minum➤ Evaluasi dengan guru	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar dengan menggunakan media dan alat peraga dan diikuti oleh 26 siswa yang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 23 perempuan➤ Melakukan evaluasi dari guru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		pembimbing	pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.		
4	Kamis, 3 September 2015	➤ Ijin untuk mengurus Kartu Rencana Study dan registrasi KTM di UNY	-	-	
5	Jumat, 4 September 2015	➤ Meyelesaikan membuat RPP 1 tahun	➤ Membuat RPP 1 tahun	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
6	Sabtu, 5 September 2015	➤ Praktik uji kompetensi tentang salad Indonesia	➤ Praktikum dilaksanakan dengan tertib dan diikuti oleh seluruh siswa sejumlah 26 siswa yang mempraktikan 15 macam aneka salad Indonesia	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

SMK NEGERI 1 SEWON

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon

ALAMAT SEKOLAH : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Upacara bendera ➤ Membantu mendampingi mengajar mahasiswa PPL ➤ Menyusun laporan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diikuti oleh semua warga sekolah ➤ Mendokumentasikan kegiatan belajar mengajar ➤ Membuat Judul, abstrak, kata pengantar, dan daftar isi 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun laporan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun lampiran laporan PPL berupa administrasi selama mengajar 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun laporan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun bab 1 sampai bab 3 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun laporan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meminta data sekolah beserta profilnya 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengikuti kegiatan adiwiyata ➤ Mendampingi guru mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membersihkan area kelas dan taman ➤ Mendampingi mengajar praktik Kelas XI Patiseri membuat brownies 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-

6	Sabtu, 12 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyusun laporan PPL ➤ Penarikan PPL 	➤ Menyusun laporan dan merevisi	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
---	--------------------------	---	---------------------------------	---------------------------------------	--

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Purwanti, M.Pd.
NIP. 19741123 200801 2 005

Bantul, 6 September 2015

Mahasiswa

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY 2015
SMK NEGERI 1 SEWON
Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul

F01

Untuk
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Dyah Agustin Prihatini
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul
GURU PEMBIMBING : Purwanti, S.Pd.

NIM : 12511241036
FAKULTAS : Teknik
PRODI : Pendidikan Teknik Boga
DPL Pamong : Dr. Sri Wening

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Minggu ke-					Jumlah Jam
			I	II	III	IV	V	
1	Penyerahan PPL	2						2
2	Observasi kelas dan peserta didik	2						2
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	2						2
4	Kegiatan Mengajar							
	a. Mengumpulkan materi ajar untuk RPP		8	4				12
	b. Bimbingan dalam rangka membuat RPP		2	2	2	2		8
	d. Pembuatan Hand Out pembelajaran		3			3		6
	e. Pembuatan Media Pembelajaran		4	4		4		12
	f. Pembuatan Job sheet pembelajaran		3	3	3			9
	g. Melaksanakan praktik mengajar		4	4	8	8		24
	h. Mengikuti KBM guru pembimbing		4	4	4	4	12	28
	i. Mengoreksi laporan praktik siswa			2	2	4		8
	j. Membuat KKM						4	4
	k. Membuat analisis butir soal						2	2
5	Kegiatan Non Mengajar							
	a. Upacara bendera di sekolah		1		1	1	1	4
	b. Upacara Hari Kemerdekaan RI			2				2
	c. Mengikuti kegiatan adiwiyata		1	1	1	1	1	5
	d. Membimbing kegiatan ekstrakurikuler juggling			4	4	4		12
	e. Piket jaga UKS			4	4	4		12
Jumlah Jam		6	30	32	27	31	20	154

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Silabus

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Semester : X/1
Durasi Pembelajaran : 5 x 45 menit
KMM : 80

- Kompetensi Inti :
- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none">• Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)• Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati alat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber• Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none">• Alat masak dan pesawat memasak• Kokom Komariah. 2008. <i>Pengetahuan Dapur</i>. PTBB FT UNY• Prihastuti Ekawati Ningsih. 2008. <i>Restoran Jilid 1</i>. [Direktorat Pembinaan SMK. Kemdiknas, Jakarta]• Sukiman. 2009. <i>Modul Pembelajaran Untuk SMK TATA BOGA</i>. Yogyakarta
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolah makanan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak 	memasak		
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)					
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Potongan bahan makanan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video dan gambar potongan bahan sayuran Bahan praktik pembuatan potongan bahan sayuran Alat praktik pembuatan potongan bahan sayuran Agusti Novia. 1997. <i>Persiapan Dasar Pengolahan Makanan</i>. Jakarta Prihastuti Ekawatiningsih, dkk,. 2008. <i>Restoran Jilid 1</i>. Jakarta Cidartaty Lubis. 2013. <i>Boga Dasar 1</i>. Jakarta
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan					
4.3. Membuat potongan bahan makanan					

Bantul, 14 September 2015
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036

Mengetahui, Guru
Pembimbing

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / 1 dan 2
Materi Pokok	:Peralatan Pengolahan Makanan
Pertemuan	: Pertama
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan. <i>- Mencabut semua kabel alat elektronik setelah selesai digunakan.</i>
3.1	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	1. Memahami pengertian alat pengolahan makanan: alat masak (elektrik, non

		<p>elektrik)</p> <p>2. Memahami pengertian alat pengolahan makanan: alat bantumasak (elektrik, non elektrik)</p> <p>3. Memahami pengertian alat pengolahan makanan: perapian.</p> <p>4. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak (elektronik, non elektronik)</p> <p>5. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak (elektronik, non elektronik)</p> <p>6. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: perapian</p> <p>7. Menjelaskan fungsi dari alat pengolahan makanan: alat masak (elektronik, non elektronik)</p> <p>8. Menjelaskan fungsi dari alat pengolahan makanan: alat bantu masak (elektronik, non elektronik)</p> <p>9. Menjelaskan fungsi dari alat pengolahan makanan: perapian</p> <p>10. Memahami cara penyiapan peralatan pengolahan makanan</p>
--	--	---

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

- 1. Memahami pengertian peralatan pengolahan makanan.
- 2. Menyebutkan macam-macam peralatan pengolahan makanan
- 3. Memahami fungsi peralatan pengolahan makanan
- 4. Memahami cara penyiapan peralatan pengolahan makanan

D. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian peralatan pengolahan makanan
- 2. Klasifikasi/Macam-macam peralatan pengolahan
- 3. Fungsi peralatan pengolahan makanan
- 4. Cara penyiapan peralatan pengolahan makanan

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)
Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Project Based Learning dan praktikum

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power Point
Alat : Peralatan dan perlengkapan dapur
Sumber Belajar :

1. Kokom Komariah. 2008. *Pengetahuan Dapur*. PTBB FT UNY
2. Prihastuti Ekawati Ningsih. 2008. *Restoran Jilid 1*. Direkterot Pembinaan SMK. Kemdiknas, Jakarta

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu peralatan pengolahan makanan3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh peralatan pengolahan makanan	15 menit

Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point.2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan pengolahan makanan <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami macam-macam peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak. <p>Data collection:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam 4 kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 8 siswa2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mendiskusikan klasifikasi peralatan pengolahan makanan (alat masak, alat bantu masak dan perapian), cara penyiapan dan fungsinya minimal 5 peralatan. <p>Data processing:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari pekerjaannya. <p>Verification:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi peralatan pengolahan makanan.2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi peralatan pengolahan makanan dari tiap kelompok. <p>Generalization:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai peralatan pengolahan makanan.2. Guru memberikan dua puluh (20) soal pilihan ganda dan lima (5) soal essay yang terkait dengan peralatan pengolahan makanan dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan soal-soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.3. Guru memberikan tugas mencari contoh peralatan dapur	200 menit
------	--	-----------

	dan pesawat memasak untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan.	
Penutup	1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak. 2. Guru memberikan tugas untuk mencari cara perawatan dan pengoperasian 5 peralatan pengolahan makanan di tiap klasifikasinya dari berbagai sumber. 3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit
Total		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori peralatan dan pesawat memasak maupun mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat.
2	Pengetahuan Peralatan dan pesawat memasak	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan a. Terampil dalam berdiskusi dalam kelompok tentang peralatan dan pesawat memasak	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) dan saat diskusi

I. Kisi-Kisi Soal Pilihan Essay dan Pilihan Ganda

1. Nama Sekolah : SMK 1 Sewon

2. Mata Pelajaran : Boga Dasar

3. Kelas : X

4. Semester : Ganjil
5. Kurikulum : 2013

6. Alokasi waktu : 90 menit

7. Jumlah soal :

a. Pilihan Ganda : 20

b. Essay : 5

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.1 Mendeskripsi kan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	- Peralatan Pengolah an Makanan (alat masak dan pesawat memasak)	Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan	Essay	1
			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: alat masak (elektrik, non elektrik)	Essay	2
			Mendeskripsikan klasifikasi peralatan pengolahan makanan.	Essay	3
			Mendeskripsikan fungsi alat bantu masak	Essay	4
			Menjelaskan fungsi dari alat pengolahan makanan: alat bantu masak (elektronik, non elektronik)	Essay	5
			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: alat masak	Pilihan Ganda	1
			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: perapian	Pilihan Ganda	2
4. Mengolah, menyaji, dan menalar					

dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: alat bantu masak non elektronik	Pilihan Ganda	3
			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: alat masak elektronik	Pilihan Ganda	4
			Mendeskripsikan pengertian alat pengolahan makanan: alat bantu masak	Pilihan Ganda	5
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak elektronik	Pilihan Ganda	6
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak elektronik	Pilihan Ganda	7
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak non elektronik	Pilihan Ganda	8
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak elektronik	Pilihan Ganda	9
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak elektronik	Pilihan Ganda	10
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak elektronik	Pilihan Ganda	11
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak non elektronik	Pilihan Ganda	12
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan	Pilihan Ganda	13

			makanan: alat bantu masak non elektronik		
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak non elektronik	Pilihan Ganda	14
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak non elektronik	Pilihan Ganda	15
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat bantu masak elektronik	Pilihan Ganda	16
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: perapian	Pilihan Ganda	17
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak non elektronik	Pilihan Ganda	18
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak non elektronik	Pilihan Ganda	19
			Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan alat pengolahan makanan: alat masak elektronik	Pilihan Ganda	20

J. Kriteria penilaian/ rubik penilaian untuk soal essay

soal dan kunci jawaban	Skor
1. Jelaskan pengertian peralatan pengolahan makanan! Jawaban Peralatan pengolahan merupakan berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Berbagai peralatan tersebut bisa disebut dengan <i>Equipment</i> .	10
2. Jelaskan pengertian peralatan dapur elektronik dan berikan contohnya! Jawaban Peralatan dapur elektronik merupakan alat yang dioperasikan dengan tenaga listrik. Contoh peralatan dapur elektronik adalah <i>microwave, toaster, blender, mixer, dan pressure cooker</i> .	15
3. Sebutkan dan jelaskan klasifikasi peralatan pengolahan makanan! Jawaban a. Kitchen Utensils/ peralatan dapur, yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan lain sebagainya. Dibedakan menjadi 4 kelompok (baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga) b. Kitchen Equipment / perlengkapan dapur yaitu peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dll. Dibedakan menjadi 3 kelompok (peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, peralatan non listrik)	30
4. Jelaskan kegunaan peralatan dari saute pan, whisking bowl, colander, dan frying spatula? Jawaban <i>Sauté pan</i> : panci bertangkai untuk menumis, menggoreng daging dengan minyak sedikit <i>Whisking bowl</i> : mangkuk untuk mengocok telur, cream, mayonnaise dll <i>Colander</i> : alat peniris untuk meniriskan sayuran <i>Frying spatula</i> : untuk membalik makanan	25
5. Jelaskan cara perawatan peralatan blender dan pisau dapur! Jawaban Blender :bersihkan seluruh bagian blender setelah digunakan sebersih mungkin, dan keringkan . Letakan di tempat terbuka agar tidak mudah berkarat. Pisau dapur :asah secara teratur, membersihkan dengan tepat yaitu sesudah di cuci dilap dengan kain bersih,penyimpanan dengan amandan bersih.	20
Total Skor	100

K. Kriteria Penilaian/Rubrik Penilaian untuk Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 20 item soal

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!

1. Alat pengolahan makanan yang berfungsi untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan disebut ...
 - a. Alat masak
 - b. Alat bantu masak
 - c. Perapian
 - d. Alat elektronik
 - e. Alat non elektronik
2. Alat yang menggunakan sumber panas untuk memanaskan bahan mentah menjadi makanan adalah ...
 - a. Alat masak
 - b. Alat bantu masak
 - c. Alat elektronik
 - d. Perapian
 - e. Alat non elektronik
3. Peralatan yang membantu proses pengolahan makanan tanpa memerlukan listrik adalah ...
 - a. Alat bantu masak
 - b. Alat bantu masak non elektronik
 - c. Alat masak
 - d. Alat bantu masak elektronik
 - e. Perapian
4. Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan yang membutuhkan listrik adalah ...
 - a. Alat masak
 - b. Alat bantu masak
 - c. Alat masak elektronik
 - d. Perapian
 - e. Tungku
5. Alat pengolahan yang berfungsi sebagai alat bantu dalam pengolahan makanan adalah ...
 - a. Alat masak elektronik
 - b. Perapian
 - c. Alat masak
 - d. Alat bantu masak
 - e. Alat non elektronik
6. Yang termasuk dalam alat masak adalah ...
 - a. Piring
 - b. Tempat saus
 - c. Blender
 - d. Mangkok
 - e. *Pressure cook*
7. Alat yang digunakan khusus untuk membuat juice maupun bumbu adalah ...
 - a. Kukusan
 - b. Dandang
 - c. Blender
 - d. Panci
 - e. Wajan
8. Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan kue adalah ...
 - a. Baskom
 - b. Spatula
 - c. Sutil
 - d. Panci
 - e. Oven
9. Fungsi blender adalah ...

- a. Sebagai alas pada saat memotong
 - b. Untuk mengaduk adonan
 - c. Untuk merebus
 - d. Untuk memotong
 - e. Untuk menghaluskan bahan makanan
10. Di bawah ini alat yang pengoperasiannya menggunakan tenaga listrik yaitu ...
- a. Soblok c. Juicer e. Wajan
 - b. Dandang d. Pisau
11. Alat yang dibutuhkan untuk teknik baking adalah ...
- a. Wajan c. Blender e. Panci
 - b. Oven d. Kukusan
12. Di bawah ini yang termasuk alat bantu masak non elektronik adalah ...
- a. Baskom c. Tungku e. Kompor
 - b. *Pressure cook* d. *Rice cooker*
13. Alat yang berfungsi untuk memotong bahan makanan adalah ...
- a. Baskom c. Sutil e. Pisau
 - b. Wajan d. Panci
14. Alat yang terbuat dari bahan kayu adalah ...
- a. Baskom c. Sutil e. Pisau
 - b. Wajan d. Panci
15. Alat untuk mengupas wortel dan kentang adalah ...
- a. Peeler c. Sutil e. Pisau
 - b. Garpu d. Sendok
16. *Mixer dough* termasuk dalam klasifikasi...
- a. Alat masak c. Alat bantu masak non elektronik e. Perapian
 - b. Alat bantu masak d. Alat bantu masak elektronik
17. Tungku dan anglo terbuat dari bahan ...
- a. Aluminium c. Kaca e. Tanah
 - b. Stainless Steel d. Plastik
18. Alat yang digunakan untuk membuat combro adalah ...
- a. Dandang c. Blender e. Pisau
 - b. Wajan d. Grill
19. Alat yang digunakan untuk membuat pepes ikan adalah ...
- a. Dandang c. Blender e. Pisau

- b. Soblok d. Grill
20. Alat yang berfungsi untuk membuat kopi espresso dan cappucino adalah ...
- a. Dandang c. Blender e. *Grinder*
- b. Soblok d. *Coffee maker*

Kunci Jawaban:

- | | |
|-------|-------|
| 1. A | 11. B |
| 2. D | 12. A |
| 3. B | 13. E |
| 4. C | 14. C |
| 5. D | 15. A |
| 6. E | 16. D |
| 7. C | 17. E |
| 8. B | 18. B |
| 9. E | 19. A |
| 10. C | 20. D |

$$\text{Skor Penilaian} = \frac{\text{Jumlah Skor perolehan}}{\text{Skor maksimal (20)}} \times 100\%$$

Lembar Pengamatan Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa	Pengetahuan	
		KKM	SKOR
1	Alifia Indah Nuritasari	80	95
2	Alifio Agam Pradana P	80	95
3	Amelia Kristanti	80	90
4	Amelya Dwi Ambarwati	80	80
5	An Nisa Rahmawati	80	85
6	Anggita Yuswandari	80	90
7	Anisa Alfiani	80	90
8	Aprilina Setyaningsih	80	90
9	Azizah Nur Safitri	80	95
10	Desti Wulan Ramandani	80	95
11	Desy Fitriana	80	90
12	Dewi Manda Sari	80	90
13	Dida Prakasita	80	90
14	Herlina Nur Aisyah	80	95
15	Ismatul Khasanah	80	85
16	Izmi Mirza Aditswara	80	Ijin
17	Mega Puspita Dewi	80	95
18	Nanda Riastuti	80	95
19	Ninda Fitri Utami	80	95
20	Nining Saputri	80	85
21	Normareta	80	90
22	Novi Dian Nurvauzizah	80	80
23	Nur Shela Indraswari	80	95
24	Pandan Ayu Prabawati	80	85
25	Rani Mita Anggraeni	80	85
26	Risa Wahyu Septiyana	80	90
27	Rochmiati	80	90
28	Septiana Tri Andriyani	80	85
29	Suci Ari Dwi Jayanti	80	95
30	Tri Wahyuni	80	90
31	Wahyu Febrian	80	80
32	Windi Ayu Ning Tiyas	80	85

Mengetahui

Bantul, 11 Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Alifia Indah Nuritasari		√				√			√	
2	Alifio Agam Pradana P	√					√			√	
3	Amelia Kristanti		√				√			√	
4	Amelya Dwi Ambarwati		√				√			√	
5	An Nisa Rahmawati		√				√			√	
6	Anggita Yuswandari		√				√			√	
7	Anisa Alfiani		√				√			√	
8	Aprilina Setyaningsih		√				√			√	
9	Azizah Nur Safitri		√				√			√	
10	Desti Wulan Ramandani		√				√			√	
11	Desy Fitriana		√				√			√	
12	Dewi Manda Sari		√				√			√	
13	Dida Prakasita		√				√			√	
14	Herlina Nur Aisyah		√				√			√	
15	Ismatul Khasanah		√				√			√	
16	Izmi Mirza Aditswara		√				√			√	
17	Mega Puspita Dewi		√				√			√	
18	Nanda Riastuti		√				√			√	
19	Ninda Fitri Utami		√				√			√	
20	Nining Saputri		√				√			√	
21	Normareta		√				√			√	
22	Novi Dian Nurvauzizah		√				√			√	
23	Nur Shela Indraswari		√				√			√	
24	Pandan Ayu Prabawati		√				√			√	
25	Rani Mita Anggraeni		√				√			√	
26	Risa Wahyu Septiyana			√			√			√	
27	Rochmiati		√				√			√	
28	Septiana Tri Andriyani		√				√			√	
29	Suci Ari Dwi Jayanti		√				√			√	
30	Tri Wahyuni		√				√			√	
31	Wahyu Febrian	√					√			√	
32	Windi Ayu Ning Tiyas		√				√			√	

KB : Kurang baik B : Baik SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.


3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui
Guru Pembimbing

Bantul, 11 Agustus 2015
Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
<p>HAND OUT</p>		
<p>Handout No 1</p>	<p>Peralatan Pengolahan Makanan</p>	<p>Waktu: 225 menit</p>

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan.
3.1. Mendeskripsikan Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak dan pesawat memasak)
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

B. Kompetensi Dasar

- Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak dan pesawat memasak)
- Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)

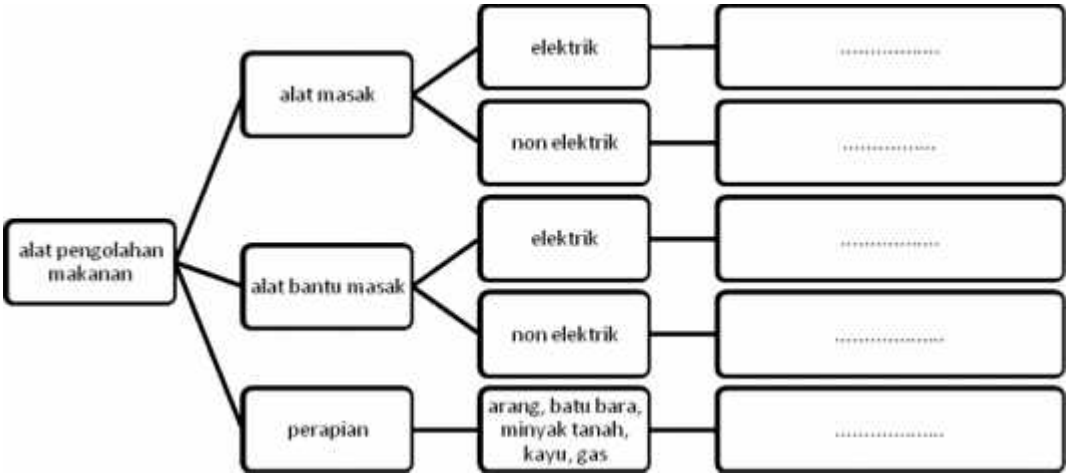
C. Tujuan Pembelajaran

- Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:
1. Memahami pengertian peralatan pengolahan makanan.
 2. Menyebutkan macam-macam peralatan pengolahan makanan
 3. Memahami fungsi peralatan pengolahan makanan
 4. Memahami cara penyiapan peralatan pengolahan makanan

D. Dasar Teori

Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan makanan adalah semua perlengkapan dan peralatan yang ada di dapur (*Kitchen Equipment & utensil*) untuk memasak atau mengolah bahan mentah menjadi makanan. Alat pengolahan makanan dibedakan menjadi 3 jenis yaitu:



Macam-Macam Alat pengolahan Makanan

Alat pengolahan makanan dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

A. Alat masak

Alat masak merupakan alat untuk pengolahan makanan yang berfungsi untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan . Oleh karena itu penggunaannya harus berhati-hati. Alat masak dibedakan menjadi:

1. Alat masak elektrik

Yaitu peralatan yang digunakan langsung untuk proses pengolahan makanan yang membutuhkan aliran listrik. Contoh dari alat ini antara lain *Pressure cook*, *Coffee maker*, *rice cooker*, *microwave* dan *conection oven*.

a. *Pressure Cook*

Panci ini menggunakan tekanan uap yang cukup tinggi. panci ini terbuat dari bahan alumunium yang berkualitas baik, dan dari bahan staines steel.

Prosedur operasional:



b. *Rice Cooker*

Alat ini biasanya digunakan menanak nasi yang menggunakan tenaga/panas dari aliran listrik. Alat ini terdiri dari badan dengan motor listrik, bagian dalam seperti waskom, saringan dan tutup

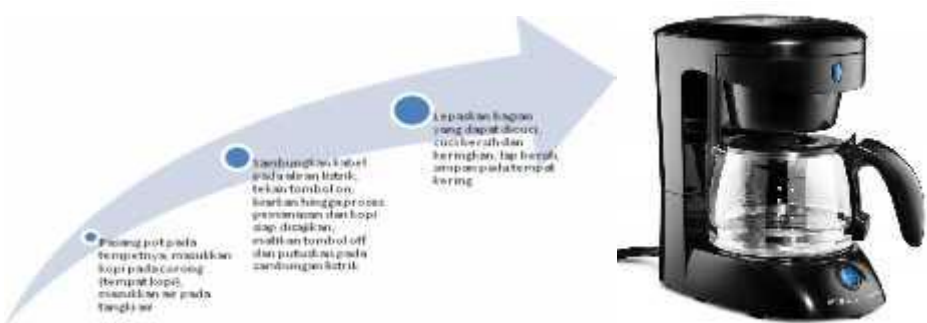
Prosedur operasional:



c. *Coffee Maker*

Alat ini mampu membuat kopi espresso dan cappuccino. Dengan tekanan uap panas alat ini mampu membuat kopi 5 detik percangkirnya

Prosedur operasional:



d. *Microwave* dan *convection Oven*

Gabungan antara *microwave* dan *conection oven* mempunyai satu ruangan, yang biasanya digunakan untuk memanaskan bahan makanan dan juga dapat digunakan untuk memanggang.

2. Alat masak non elektrik

Yaitu peralatan yang digunakan langsung untuk proses pengolahan makanan yang tidak membutuhkan aliran listrik. Contoh dari alat ini antara lain *stock pot*, *sauce pot*, *risopan*, *frying pan*, *sauté pan*.

a. Stock Pot

Stock pot atau panci yang terbuat dari stainless steel yang mempunyai bentuk bulat tinggi dan mempunyai 2 pegangan, yang berfungsi untuk merebus ataupun membuat kaldu.

b. Sauce Pot

Stock pot yang terbuat dari stainless steel ini mempunyai bentuk pendek dan mempunyai 2 pegangan telinga, yang berfungsi untuk membuat saus

c. Risopan

Risopan terbuat dari alumunium yang mempunyai beberapa tingkatan yang berfungsi untuk mengukus bahan makanan.

d. Frying pan

Frying pan terbuat dari stainless steel yang berfungsi untuk menggoreng bahan makanan yang mempunyai satu pegangan

e. Sauté pan

Sauté pan terbuat dari stainless steel yang mempunyai satu pegangan dan berbentuk pendek yang berfungsi untuk menumis makanan

B. Alat bantu masak

Alat bantu masak merupakan alat pengolahan yang berfungsi sebagai alat bantu dalam pengolahan makanan. Alat ini juga dibedakan atas:

1. Alat bantu masak elektrik

Yaitu peralatan yang digunakan untuk membantu proses pengolahan makanan yang membutuhkan aliran listrik. Contoh dari alat bantu masak elektrik antara lain blender, mixer, juicer, food processor.

a. *Blender*

Berfungsi untuk menghancurkan bahan makanan dan biasanya digunakan untuk membuat juice maupun bumbu. Blender terdiri dari body yang biasanya terbuat dari mika maupun gelas, mesin, tutup.

Prosedur operasional:



b. *Mixer Dough*

Berfungsi untuk mengocok atau mengaduk adonan, dan biasanya digunakan untuk membuat roti, bila produksinya dalam jumlah besar maka menggunakan yang ukuran besar pula. Kapasitas rata-rata 15 kg tepung.

Prosedur operasional:



Selain *mixer dough* terdapat juga *hand mixer* dan *stand mixer*. *Hand mixer* ini terdiri dari mesin dan ballon wisk yang penggunaannya langsung dipegang dengan tangan dan terdiri dari mesin dan ballon wisk, cara pembersihannya lepaskan ballon wisk kemudian cuci dan keringkan dengan

lap kering, kemudian bagian mesinnya di lap saja dengan lap kering dan disimpan ditempat yang kering

Stand mixer hampir sama dengan hand mixer namun pada *stand mixer* sudah disertai penyangga sehingga mixer dapat berdiri sendiri, cara pembersihannya pun sama dengan hand mixer. Kapasitas rata-rata 2 kg tepung.

c. *Food Processors*

Semua jenis *food processors* mempunyai penutup kaca kaca yang dapat dilihat dari luar serta tombol swift untuk menyalakan dan mematikan dengan aman. Alat ini berfungsi untuk memotong, mengiris, mencampur.

2. Alat bantu masak non elektrik

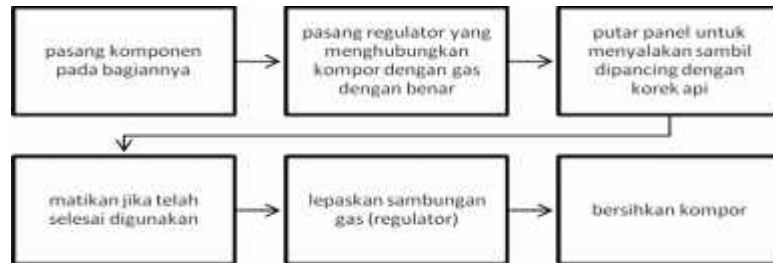
Yaitu peralatan yang digunakan untuk membantu proses pengolahan makanan yang tidak memerlukan aliran listrik. Contoh dari alat bantu masak non elektrik adalah *ladle*, *wooden spatula*, *strainer*, *skimmer*, *grater* dan lain-lain.

- a. *Ladle*/ sendok sayur berfungsi untuk mengaduk makanan yang berkuah
- b. *Wodden spatula*/ sotil kayu berfungsi untuk menumis makanan
- c. *Strainer* berfungsi untuk menyaring kaldu/ cairan
- d. *Skimmer* berfungsi untuk mengambil buih-buih pada kaldu.
- e. *Grater* berfungsi untuk memarut bahan makanan, missal: keju, buah
- f. Pisau berfungsi untuk memotong bahan makanan
- g. *Peller* berfungsi untuk mengupas bahan makanan.

C. Perapian

Perapian merupakan salah satu sumber panas yang digunakan untuk memanaskan atau membuat makanan mentah menjadi makanan jadi. Ada berbagai macam jenis perapian antara lain:

- Perapian dengan batu bara
Perapian dengan batu bara digunakan pada jaman dahulu. Akan tetapi untuk daerah tertentu masih juga kadang menggunakan bahan bakar ini.
- Perapian dengan kayu
Perapian dengan kayu biasa juga disebut dengan “tungku” atau “keren”. Perapian jenis ini banyak digunakan sebelum muncul minyak tanah. Namun seiring berjalannya waktu perapian jenis ini mulai tidak digunakan. Akan tetapi untuk beberapa jenis masakan perapian ini masih digunakan untuk mendapatkan aroma kayu, seperti ketika membuat ikan asap. Selain itu menggunakan perapian ini akan cepat matang karena api yang besar namun tidak stabil.
- Perapian dengan arang
Perapian dengan arang masih sering digunakan untuk membuat aneka sate dan makanan yang dibakar unruk mendapatkan aroma bakar.
- Kompor minyak tanah
Kompor dengan minyak tanah lebih modern dan lebih mudah digunakan. Namun jarang digunakan lagi karena harga minyak tanah yang tinggi.
- Kompor gas portable
Kompor gas portable merupakan kompor gas yang saat ini banyak digunakan di dapur rumah tangga. Kompor ini lebih mudah lagi digunakan karena hanya memasang regulator dan memutar panel on saja.
- Kompor pories
Kompor pories hampir sama dengan kompor gas rumah tangga biasa. Biasanya kompor pories terdiri dari 4 tungku perapian dan satu oven di bagian bawahnya. Untuk menyalakannya harus memasang regulator gas terlebih dahulu.
Prosedur operasional:



- Kompor dengan sistem gas sentral
 Kompor gas dengan system sentral merupakan kompor yang biasa digunakan di dapur sekolah , hotel atau restoran besar. Gas yang digunakan terpusat atau berada pada satu titik dan tersambung dalam banyak kompor. Untuk menggunakan tidak perlu memasang dan melepas regulator.
 Prosedur operasioanal:



Fungsi Peralatan Pengolahan Makanan

Dari penjelasan di atas, ada beberapa fungsi peralatan pengolahan makanan secara umum yang perlu diketahui:

- Sebagai alat mengolah atau memasak bahan mentah menjadi makanan
- Sebagai tempat untuk menyimpan atau mencampur bahan makanan
- Sebagai alat untuk memotong, mengupas, menghaluskan dan menghancurkan bahan makanan.

Cara Penyiapan Peralatan Pengolahan Makanan

Cara penyiapan atau penggunaan peralatan pengolahan makanan berbeda-beda sesuai karakteristik bahan dasar dari alat itu sendiri. Ada yang cukup dilap dengan kain basah baru digunakan dan ada yang dibilas dengan air terlebih dahulu baru dipakai seperti peralatan yang terbuat dari batu.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / 1 dan 2
Materi Pokok	: Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan
Pertemuan	: Kedua dan Ketiga
Alokasi Waktu	: 2x pertemuan (@5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan. <i>- Mencabut semua kabel alat elektronik setelah selesai digunakan.</i>
4.1	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	Mengoperasikan, membersihkan dan merawat alat pengolahan makanan: <ul style="list-style-type: none">• Blender

		<ul style="list-style-type: none"> • Oven • Kompor pornes • <i>hand mixer</i>
--	--	--

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Mampu mengoperasikan alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pornes, dan *hand mixer*
2. Mampu membersihkan alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pornes, dan *hand mixer*
3. Mampu merawat alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pornes, dan *hand mixer*

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan 2:

1. Cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
2. Cara perawatan peralatan pengolahan makanan

Pertemuan 3:

1. Cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan dengan bahan makanan

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran kooperatif menggunakan ceramah, tanya jawab, praktik, dan evaluasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power Point dan video

Alat : LCD, Peralatan, perlengkapan dapur, dan bahan makanan

Sumber Belajar :

1. Handout perawatan dan pengoperasian peralatan memasak
2. Kokom Komariah. 2008. *Pengetahuan Dapur*. PTBB FT UNY
3. Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran Untuk SMK TATA BOGA*. Yogyakarta

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Pertemuan 2:

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan 	15 menit

	<p>dipelajari yaitu cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan</p> <ol style="list-style-type: none">3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru memberikan beberapa contoh peralatan pengolahan makanan	
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point.2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan <p>Data collection:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok masak2. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang cara pengoperasian blender, oven, kompor porselin dan <i>hand mixer/mixer dough</i>. <p>Data processing:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam mengoperasikan peralatan pengolahan makanan. <p>Verification:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Beberapa kelompok praktek (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mengoperasikan beberapa peralatan di depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipraktekkan, terkait materi perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan2. Guru menyimpulkan hasil praktek dari materi perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan dari tiap kelompok. <p>Generalization:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa	200 menit

	<p>pada kesimpulan mengenai perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan.</p> <p>2. Guru menilai dari hasil praktek pengoperasian peralatan pengolahan makanan dengan strategi yang tepat.</p> <p>3. Guru memberikan tugas merangkum kembali praktik yang telah dilakukan tadi untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan.</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi cara perawatan dan pengoperasian peralatan makanan</p> <p>2. Guru memberikan tugas mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan dari resep kue/kudapan (2 resep) yang di dapat dari sumber bacaan/buku/majalah sesuai klasifikasi peralatan pengolahan makanan.</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	10 menit
Total		225 menit

Pertemuan 3:

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan dengan bahan makanan</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru memberikan beberapa contoh peralatan pengolahan makanan</p>	15 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <p>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point.</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan dengan bahan makanan</p> <p>Problem statement:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami</p>	200 menit

	<p>cara perawatan dan pengoperasian pengolahan makanan dengan bahan makanan</p> <p>Data collection:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa ke dalam 8 kelompok masak2. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang cara pengoperasian blender, oven, kompor pories dan <i>hand mixer</i> dengan menggunakan bahan makanan. <p>Data processing:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam mengoperasikan peralatan pengolahan makanan dengan bahan makanan <p>Verification:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Beberapa kelompok praktek (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mengoperasikan beberapa peralatan di depan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipraktekkan, terkait materi perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan2. Guru menyimpulkan hasil praktek dari materi perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan dari tiap kelompok. <p>Generalization:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai perawatan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan.2. Guru menilai dari hasil praktek pengoperasian peralatan pengolahan makanan dengan strategi yang tepat.3. Guru memberikan tugas merangkum kembali praktik yang telah dilakukan tadi untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri dan dikumpulkan.	
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi cara perawatan dan pengoperasian peralatan makanan dengan bahan makanan2. Guru memberikan tugas mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan dari resep kue/kudapan (2 resep) yang di dapat dari sumber bacaan/buku/majalah sesuai klasifikasi peralatan pengolahan makanan.3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.	10 menit

Total	225 menit
-------	-----------

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
- 2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none"> a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori peralatan dan pesawat memasak maupun mengoperasikan peralatan dan pesawat memasak. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat.
2	Pengetahuan Perawatan dan pengoperasian alat	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu setelah praktik
3	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none"> a. Terampil mengoperasikan peralatan blender, oven, kompor pornes, dan <i>hand mixer</i> b. Terampil mengoperasikan peralatan blender, oven, kompor pornes, dan <i>hand mixer</i> dengan bahan makanan 	Pengamatan	Saat praktik mengoperasikan alat baik individu maupun kelompok

I. Kriteria penilaian/ rubik penilaian untuk soal essay

Pertemuan 2:

soal dan kunci jawaban	Skor
<p>Tulis kembali cara pengoperasian peralatan yang tadi Anda praktikkan!</p> <p>Jawaban</p> <ul style="list-style-type: none">Blender : <pre>graph LR; A[pastikan masing-masing komponen dalam keadaan kering] --> B[pasang gelas dan pisau sesuai dengan pengaitnya]; B --> C[hubungkan dengan aliran listrik, nyalakan tombol on, sesuaikan kecepatan/speed yang diinginkan]; C --> D[matikan tombol off, putuskan sambungan listrik lepaskan kait pisau dan diikuti dengan gelasnya]; D --> E[bersihkan : badan/ gelas blender, pisau blender dan lap mesin blender]; E --> F[pasang kembali dan simpan ditempat yang kering dan bersih];</pre>	25
<ul style="list-style-type: none">Hand Mixer <p>Hand mixer terdiri dari mesin dan ballon wisk yang penggunaannya langsung dipegang dengan tangan dan terdiri dari mesin dan ballon wisk, cara pembersihannya lepaskan ballon wisk kemudian cuci dan keringkan dengan lap kering, kemudian bagian mesinnya di lap saja dengan lap kering dan disimpan ditempat yang kering.</p>	25
<ul style="list-style-type: none">Kompornes <pre>graph LR; A[pasang komponen pada bagiannya] --> B[pasang regulator yang menghubungkan kompor dengan gas dengan benar]; B --> C[putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api]; C --> D[matikan jika telah selesai digunakan]; D --> E[lepaskan sambungan gas (regulator)]; E --> F[bersihkan kompor];</pre>	25
<ul style="list-style-type: none">Oven <p>Cara penggunaan oven:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cek kondisi oven dalam keadaan baik- Hubungkan regulator ke tabung gas- Karena oven adalah manual (tidak menggunakan listrik) maka menggunakan korek api dalam menyalakannya- Buka pintu kecil di bagian bawah oven, masukkan api kemudian buka knop/kran gas kearah kanan searah jarum jam sampai 45°, sampai menyala sempurna.- Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar- Masukkan bahan yang akan dioven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada termostat- Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG	25

- Bersihkan oven dengan menggunakan lap basah	
TOTAL SKOR	100

Pertemuan 3:

soal dan kunci jawaban	Skor
<p>Tulis kembali resep yang kalian dapat secara runtut dan jelas dengan kategori:</p> <ol style="list-style-type: none"> Bahan Cara membuat Prosedur operasional alat <p>Jawaban:</p> <p style="text-align: center;">Jus buah</p> <p>Bahan:</p> <p>2 buah jambu biji, kupas kulit dan buang biji, cuci, potong-potong</p> <p>2 gelas air mineral</p> <p>Sck gula pasir</p> <p>Cara Membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> Masukkan buah, gula pasir, dan air dalam gelas blender. Blender semua bahan hingga lembut. Sajikan. <p>Prosedur Operasional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastikan kondisi blender dalam keadaan baik. Pasang gelas dan pisau sesuai dengan pengaitnya. Masukkan semua bahan. Pasang pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak. Nyalakan dengan memencet tombol on. Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut. Matikan dengan memencet tombol off. Putuskan sambungan pada stop kontak. Tuang bahan cair pada gelas jus. Lepaskan gelas dengan pisau pengaitnya. Bersihkan gelas dan pisau blender dengan air, dan bodi motor dengan lap kering. 	25

<ul style="list-style-type: none">• Pasang kembali dan simpan dalam kardusnya atau di tempat yang kering dan bersih.	
<p style="text-align: center;">Pandan Sponge cake</p> <p>Bahan:</p> <p>5 kuning telur</p> <p>3 putih telur</p> <p>125 gr gula pasir</p> <p>100 gr tepung terigu pita merah</p> <p>½ sdt <i>emulsifier</i> (ovalet)</p> <p>125 gr blue band, cairkan</p> <p>Sck pasta pandan</p> <p>Cara Membuat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kocok telur, gula pasir, dan <i>emulsifier</i> (ovalet) sampai mengembang.2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.5. Oven pada suhu 170-180°C selama ± 30 menit. <p>Prosedur Operasional kompor purnes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Letakkan panci yang berisi mentega di atas api. Pastikan api tidak terlalu besar dengan memutar panel kompor.• Matikan dengan memutar panel ke arah semula, jika mentega mulai mencair. Jangan sampai mentega sampai mendidih. Diamkan hingga dingin.• Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan kompor dengan lap kering.	25
<p>Prosedur Operasional <i>hand mixer</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi <i>hand mixer</i> dalam keadaan baik.• Pasang <i>ballon whisk</i> pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak.• Pastikan semua bahan yang akan di kocok berada dalam baskom.	25

<p>Nyalakan <i>hand mixer</i> dengan menggeser speed 1.</p> <ul style="list-style-type: none">• Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut.• Matikan dengan memencet tombol off jika semua bahan telah mengembang. Putuskan sambungan pada stop kontak.• Lepaskan <i>ballon whisk</i> dengan memencet tombol paling atas.• Bersihkan <i>ballon whisk</i> dengan air, dan bodi motor dengan lap kering.• Simpan dalam kardus dengan kondisi terpisah antarbagian atau di tempat yang kering dan bersih.	
<p>Prosedur Operasional oven gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi oven dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel gas searah jarum jam sampai 45° untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Tunggu hingga termostat menunjukkan suhu 175°C.• Masukkan loyang dalam oven dan tunggu selama \pm 30 menit. Keluarkan cake jika sudah matang dan sesuai karakteristik.• Jika sudah selesai. Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan oven dengan lap basah.	25
TOTAL SKOR	100

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Alifia Indah Nuritasari		√				√			√	
2	Alifio Agam Pradana P		√				√			√	
3	Amelia Kristanti		√				√			√	
4	Amelya Dwi Ambarwati		√				√			√	
5	An Nisa Rahmawati		√				√			√	
6	Anggita Yuswandari		√				√			√	
7	Anisa Alfiani		√				√			√	
8	Aprilina Setyaningsih		√				√			√	
9	Azizah Nur Safitri		√				√			√	
10	Desti Wulan Ramandani		√				√			√	
11	Desy Fitriana		√				√			√	
12	Dewi Manda Sari		√				√			√	
13	Dida Prakasita		√				√			√	
14	Herlina Nur Aisyah		√				√			√	
15	Ismatul Khasanah		√				√			√	
16	Izmi Mirza Aditswara		√				√			√	
17	Mega Puspita Dewi		√				√			√	
18	Nanda Riastuti		√				√			√	
19	Ninda Fitri Utami		√				√			√	
20	Nining Saputri		√				√			√	
21	Normareta		√				√			√	
22	Novi Dian Nurvauzizah		√				√			√	
23	Nur Shela Indraswari		√				√			√	
24	Pandan Ayu Prabawati		√				√			√	
25	Rani Mita Anggraeni		√				√			√	
26	Risa Wahyu Septiyana		√				√			√	
27	Rochmiati		√				√			√	
28	Septiana Tri Andriyani		√				√			√	
29	Suci Ari Dwi Jayanti		√				√			√	
30	Tri Wahyuni		√				√			√	
31	Wahyu Febrian		√				√			√	
32	Windi Ayu Ning Tiyas		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.

- b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui

Bantul, 18 Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Alifia Indah Nuritasari		√				√			√	
2	Alifio Agam Pradana P		√				√			√	
3	Amelia Kristanti		√				√			√	
4	Amelya Dwi Ambarwati		√				√			√	
5	An Nisa Rahmawati		√				√			√	
6	Anggita Yuswandari		√				√			√	
7	Anisa Alfiani		√				√			√	
8	Aprilina Setyaningsih		√				√			√	
9	Azizah Nur Safitri		√				√			√	
10	Desti Wulan Ramandani		√				√			√	
11	Desy Fitriana		√				√			√	
12	Dewi Manda Sari		√				√			√	
13	Dida Prakasita		√				√			√	
14	Herlina Nur Aisyah		√				√			√	
15	Ismatul Khasanah		√				√			√	
16	Izmi Mirza Aditswara		√				√		√		
17	Mega Puspita Dewi		√				√			√	
18	Nanda Riastuti		√				√			√	
19	Ninda Fitri Utami		√				√			√	
20	Nining Saputri		√				√			√	
21	Normareta		√				√			√	
22	Novi Dian Nurvauzizah		√				√			√	
23	Nur Shela Indraswari		√				√			√	
24	Pandan Ayu Prabawati		√				√			√	
25	Rani Mita Anggraeni		√				√		√		
26	Risa Wahyu Septiyana		√				√			√	
27	Rochmiati		√				√			√	
28	Septiana Tri Andriyani		√				√			√	
29	Suci Ari Dwi Jayanti		√				√			√	
30	Tri Wahyuni		√				√			√	
31	Wahyu Febrian		√				√			√	
32	Windi Ayu Ning Tiyas		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

4. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - e. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
5. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.

- e. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
6. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - e. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui

Bantul, 25 Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Standar Kompetensi : Boga Dasar

Kompetensi Dasar : Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)

Praktik : Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan berupa blender, *hand mixer*, kompor porses, dan oven gas

Tanggal : 18 Agustus 2015

No	Nama siswa	Nama peralatan	Ketrampilan			Total Skor (100)
			Persiapan (25)	Proses (50)	Pengembalian (25)	
1	Alifia Indah Nuritasari	Oven gas	25	47	25	97
		Hand mixer	25	50	25	100
2	Alifio Agam Pradana P	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
3	Amelia Kristanti	Oven gas	25	48	25	98
		Blender	25	50	25	100
4	Amelya Dwi Ambarwati	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
5	An Nisa Rahmawati	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
6	Anggita Yuswandari	-	-	-	-	Ijin
7	Anisa Alfiani	Oven gas	25	50	25	100
		Kompor	25	50	25	100
8	Aprilina Setyaningsih	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
9	Azizah Nur Safitri	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
10	Desti Wulan Ramandani	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	21	50	25	96
11	Desy Fitriana	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	20	95
12	Dewi Manda Sari	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
13	Dida Prakasita	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
14	Herlina Nur Aisyah	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100

15	Ismatul Khasanah	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
16	Izmi Mirza Aditswara	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
17	Mega Puspita Dewi	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
18	Nanda Riastuti	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
19	Ninda Fitri Utami	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
20	Nining Saputri	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
21	Normareta	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
22	Novi Dian Nurvauzizah	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
23	Nur Shela Indraswari	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
24	Pandan Ayu Prabawati	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
25	Rani Mita Anggraeni	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
26	Risa Wahyu Septiyana	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
27	Rochmiati	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
28	Septiana Tri Andriyani	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
29	Suci Ari Dwi Jayanti	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
30	Tri Wahyuni	Oven gas	25	50	25	100
		Blender	25	50	25	100
31	Wahyu Febrian	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100
32	Windi Ayu Ning Tiyas	Oven gas	25	50	25	100
		Hand mixer	25	50	25	100

Mengetahui

Guru Pembimbing

Purwanti, S.Pd

NIP. 19741123 200801 2 005

Bantul, 18 Agustus 2015

Mahasiswa Praktikan

Dyah Agustin Prihatini

NIM. 12511241036

J. Rubrik Soal Essay

Pertemuan 2

Soal No	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor
1. Tulis kembali cara pengoperasian peralatan yang tadi Anda praktikkan! a. Blender	<ul style="list-style-type: none">Pastikan kondisi blender dalam keadaan baik.Pasang gelas dan pisau sesuai dengan pengaitnya. Masukkan semua bahan.Pasang pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak. Nyalakan dengan memencet tombol on.Atur kecepatan sesuai yang diinginkan.Matikan dengan memencet tombol off. Putuskan sambungan pada stop kontak.Tuang bahan cair pada gelas jus. Lepaskan gelas dengan pisau pengaitnya.Bersihkan gelas dan pisau blender dengan air, dan bodi motor dengan lap kering.Pasang kembali dan simpan dalam kardusnya atau di tempat yang kering dan bersih.	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6
2. Tulis kembali cara pengoperasian peralatan yang tadi Anda praktikkan! a. <i>hand mixer</i>	<ul style="list-style-type: none"><i>Hand mixer</i> terdiri dari mesin dan ballon wisk yang penggunaannya langsung dipegang dengan tangan dan terdiri dari mesin dan ballon wisk, cara pembersihannya lepaskan ballon wisk kemudian cuci dan keringkan dengan lap kering, kemudian bagian mesinnya di lap saja dengan lap kering dan disimpan	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun	7-12

	ditempat yang kering.	singkat	
		- Jika menjawab namun salah	1-6
3. Tulis kembali cara pengoperasian peralatan yang tadi Anda praktikkan! a. Kompor pories	<ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Matikan kompor dengan memutar panel.• Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan kompor dengan lap kering.	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6
4. Tulis kembali cara pengoperasian peralatan yang tadi Anda praktikkan! a. Oven gas	<ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi oven dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel gas searah jarum jam sampai 45° untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Tunggu hingga termostat menunjukkan suhu yang diinginkan.• Masukkan bahan yang akan dioven. Keluarkan jika sudah matang.• Jika sudah selesai. Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan oven dengan lap basah.	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6
Skor maksimal			100

Pertemuan 3

Soal	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor
Tulis kembali resep yang kalian dapat secara runtut dan jelas dengan kategori: a. Bahan b. Cara membuat c. Prosedur operasional alat	Jus buah Bahan: 2 buah jambu biji, kupas kulit dan buang biji, cuci, potong-potong 2 gelas air mineral Sck gula pasir Cara Membuat: 1. Masukkan buah, gula pasir, dan air dalam gelas blender. Blender semua bahan hingga lembut. 2. Sajikan. Prosedur Operasional: <ul style="list-style-type: none">Pastikan kondisi blender dalam keadaan baik.Pasang gelas dan pisau sesuai dengan pengaitnya. Masukkan semua bahan.Pasang pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak. Nyalakan dengan memencet tombol on.	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6

	<ul style="list-style-type: none">• Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut.• Matikan dengan memencet tombol off. Putuskan sambungan pada stop kontak.• Tuang bahan cair pada gelas jus. Lepaskan gelas dengan pisau pengaitnya.• Bersihkan gelas dan pisau blender dengan air, dan bodi motor dengan lap kering.• Pasang kembali dan simpan dalam kardusnya atau di tempat yang kering dan bersih.		
	<p>Pandan Sponge cake</p> <p>Bahan: 5 kuning telur 3 putih telur 125 gr gula pasir 100 gr tepung terigu pita merah</p>	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6

	<p>½ sdt <i>emulsifier</i> (ovalet)</p> <p>125 gr blue band, cairkan</p> <p>Sck pasta pandan</p> <p>Cara Membuat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kocok telur, gula pasir, dan <i>emulsifier</i> (ovalet) sampai mengembang.2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.5. Oven pada suhu 170-180°C selama ± 30 menit. <p>Prosedur Operasional kompor pories:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Letakkan panci yang berisi mentega di atas api. Pastikan api tidak terlalu besar dengan memutar panel kompor.		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• Matikan dengan memutar panel ke arah semula, jika mentega mulai mencair.Jangan sampai mentega sampai mendidih. Diamkan hingga dingin.• Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan kompor dengan lap kering.		
	<p>Pandan Sponge cake</p> <p>Bahan:</p> <p>5 kuning telur</p> <p>3 putih telur</p> <p>125 gr gula pasir</p> <p>100 gr tepung terigu pita merah</p> <p>½ sdt <i>emulsifier</i> (ovalet)</p> <p>125 gr blue band, cairkan</p> <p>Sck pasta pandan</p> <p>Cara Membuat:</p> <p>1. Kocok telur, gula pasir, dan <i>emulsifier</i> (ovalet) sampai mengembang.</p> <p>2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit.</p>	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6


	<p>Aduk perlahan secara melipat hingga rata.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.5. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit. <p>Prosedur Operasional <i>hand mixer</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi <i>hand mixer</i> dalam keadaan baik.• Pasang <i>ballon whisk</i> pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak.• Pastikan semua bahan yang akan di kocok berada dalam baskom. <p>Nyalakan <i>hand mixer</i> dengan menggeser speed 1.</p> <ul style="list-style-type: none">• Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut.• Matikan dengan memencet tombol off jika semua bahan telah mengembang. Putuskan sambungan pada stop kontak.• Lepaskan <i>ballon whisk</i> dengan memencet tombol paling atas.• Bersihkan <i>ballon whisk</i> dengan air, dan bodi motor dengan lap kering.		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• Simpan dalam kardus dengan kondisi terpisah antarbagian atau di tempat yang kering dan bersih.		
	<p style="text-align: center;">Pandan Sponge cake</p> <p>Bahan: 5 kuning telur 3 putih telur 125 gr gula pasir 100 gr tepung terigu pita merah ½ sdt <i>emulsifier</i> (ovalet) 125 gr blue band, cairkan Sck pasta pandan</p> <p>Cara Membuat: 1. Kocok telur, gula pasir, dan <i>emulsifier</i> (ovalet) sampai mengembang. 2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata. 3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata. 4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin</p>	- Jika menjawab benar dan runtut	19-25
		- Jika menjawab benar namun tidak runtut	13-18
		- Jika menjawab benar namun singkat	7-12
		- Jika menjawab namun salah	1-6

	<p>dan dialasi kertas roti.</p> <p>5. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.</p> <p>Prosedur Operasional oven gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pastikan kondisi oven dalam keadaan baik.• Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.• Putar panel gas searah jarum jam sampai 45° untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.• Tunggu hingga termostat menunjukkan suhu 175°C.• Masukkan loyang dalam oven dan tunggu selama \pm 30 menit. <p>Keluarkan cake jika sudah matang dan sesuai karakteristik.</p> <ul style="list-style-type: none">• Jika sudah selesai. Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.• Bersihkan oven dengan lap basah.		
Skor maksimal			100

K. Rubrik Penilaian Pengamatan Keterampilan

Aspek	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	Ket.
Keterampilan yang				
dinilai				
1. Persiapan	a. Mempersiapkan peralatan pengolahan makanan	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	13-25	Baik
	b. Mengecek kondisi peralatan yang akan dipraktikkan	- Jika tidak melaksanakan target pencapaian ideal	1-12	Kurang baik
2. Proses	a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	41-50	Sangat baik
	b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi	- Jika melaksanakan 3-4 target pencapaian ideal	31-40	Baik
	c. Melaksanakan praktik dengan mandiri	- Jika melaksanakan 2-3 target pencapaian ideal	21-30	Cukup Baik
	d. Melaksanakan praktik dengan hati-hati	- Jika melaksanakan 1-2 target pencapaian ideal	1-10	Kurang baik
3. Pengembalian	a. Membersihkan alat yang telah dipakai	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	13-25	Baik
	b. Mengembalikan alat sesuai kondisi semula	- Jika tidak melaksanakan target pencapaian ideal	1-12	Kurang baik
Skor maksimal			100	

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
<p>HAND OUT</p>		
<p>Handout No 2</p>	<p>Perawatan dan Pengoperasian Alat</p>	<p>Waktu: 225 menit</p>

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan.
- 3.1. Mendeskripsikan Peralatan Pengolahan Makanan (alat masak dan pesawat memasak)
- 4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)

B. Kompetensi Dasar

- Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Memahami cara perawatan peralatan pengolahan makanan
2. Memahami cara pengoperasian peralatan pengolahan makanan

D. Dasar Teori

Perawatan Peralatan Pengolahan Makanan

1. Peralatan kecil
 - a. Besi
 - Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
 - b. Plastik/melamin
 - Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lembut
 - Bilas air dingin dan keringkan
 - c. Alumunium
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen

- Gosok dengan sikat halus
- Bilas dan keringkan dengan air bersih
- Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan aluminium.

d. Kayu

- Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur deterjen kemudian dijemur.

e. Tanah liat

Cara membersihkannya dengan air sabun, abu gosok dan sabut, dibilas sampai bersih. Setelah dicuci simpan di atas rak dari bambu dalam keadaan tengkurap

f. Batu

Cara membersihkannya dicuci dengan air sabun, abu gosok dan sabut/sikat, dibilas sampai bersih lalu keringkan.

g. Kaca, keramik, porselin

Cara membersihkannya dicuci dengan air sabun, abu gosok dan sabut/sikat, dibilas sampai bersih lalu keringkan.

h. Kuningan

Bersihkan dengan air jeruk nipis/asam/belimbing wuluh, bilas sampai bersih lalu keringkan.

i. Stainless steel

Bersihkan dengan air sabun, spon/busanya, dibilas sampai bersih, keringkan. Dilap agar tidak ada noda hitam karena sisa air yang masih menempel. Jangan menggunakan sabut kasar/serbuk/abu gosok, karena dapat menimbulkan goresan.

2. Peralatan besar

- Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi deterjen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Cara Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan

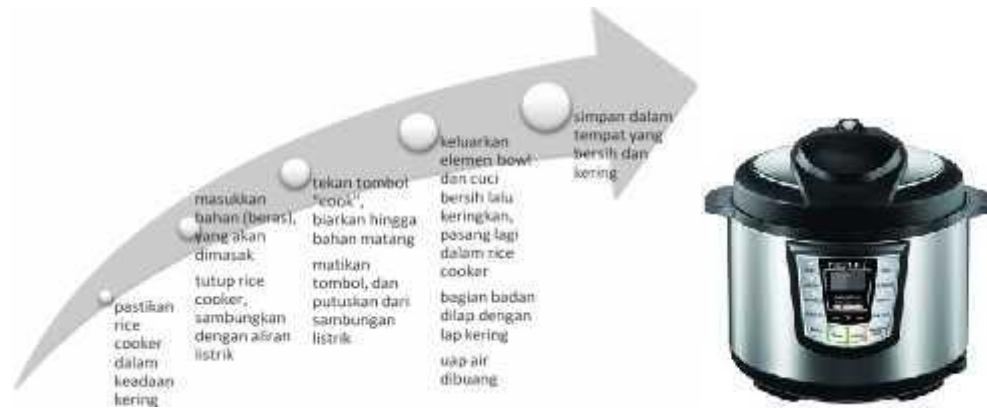
Alat pengolahan makanan dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

a. *Pressure Cook*

Prosedur operasional:

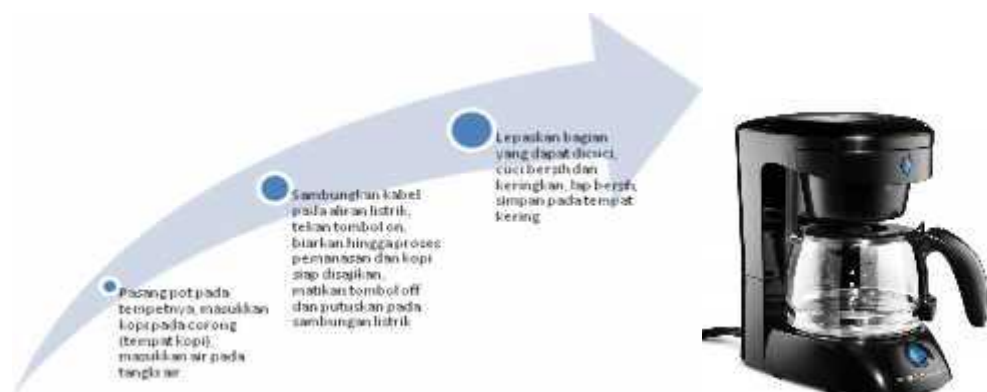


b. Rice Cooker



c. Coffee Maker

Prosedur operasional:



d. Oven



Prosedur operasional:

- Cek kondisi oven dalam keadaan baik
- Hubungkan regulator ke tabung gas
- Karena oven adalah manual (tidak menggunakan listrik) maka menggunakan korek api dalam menyalakannya
- Buka pintu kecil di bagian bawah oven, masukkan api kemudian buka knop/kran gas ke arah kanan searah jarum jam sampai 45°, sampai menyala sempurna.
- Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar

- Masukkan bahan yang akan dioven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada termostat
 - Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG
- Bersihkan oven dengan menggunakan lap basah

e. Blender

Prosedur operasional:



f. Mixer dough

Prosedur operasional:



g. Hand mixer



Hand mixer ini terdiri dari mesin dan ballon wisk yang penggunaannya langsung dipegang dengan tangan dan terdiri dari mesin dan ballon wisk, cara pembersihannya lepaskan ballon wisk kemudian cuci dan keringkan dengan lap kering, kemudian bagian mesinnya di lap saja dengan lap kering dan disimpan ditempat yang kering

h. Kompor pories

Prosedur operasional:



i. Kompor gas sentral

Prosedur operasioanal:




j. Food Processor



Prosedur operasional:

- Pastikan food processor dalam kondisi baik
- Hubungkan dengan listrik
- Pasang pisau sesuai dengan kebutuhan
- Potong-potong bahan yang akan dihaluskan dalam ukuran kecil
- Masukkan dalam gelas food processor
- Tutup dengan penutup agar bahan makanan tidak tumpah
- Tekan tombol 1 untuk menyalakan food processor, lakukan terus sampai bahan yang akan dihaluskan habis.
- Jika selesai, bersihkan bagian bodi dengan kain basah, sedangkan gelas dan pisau dapat dicuci dengan air.

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
JOBSHEET		
Jobsheet No 1	Pengoperasian Peralatan Memasak	Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

Boga Dasar

B. Kompetensi Dasar

Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan berupa blender, *hand mixer/mixer dough*, kompor pories, dan oven gas

D. Prosedur Operasional

a. Oven gas

Prosedur operasional:

- Cek kondisi oven dalam keadaan baik
- Hubungkan regulator ke tabung gas
- Karena oven adalah manual (tidak menggunakan listrik) maka menggunakan korek api dalam menyalakannya
- Buka pintu kecil di bagian bawah oven, masukkan api kemudian buka knop/kran gas kearah kanan searah jarum jam sampai 45°, sampai menyala sempurna.
- Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar
- Masukkan bahan yang akan dioven apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada termostat
- Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG

Bersihkan oven dengan menggunakan lap basah

b. Blender

Prosedur operasional:



c. *Mixer dough*

Prosedur operasional:



d. *Hand mixer*

Hand mixer ini terdiri dari mesin dan ballon wisk yang penggunaannya langsung dipegang dengan tangan dan terdiri dari mesin dan ballon wisk, cara pembersihannya lepaskan ballon wisk kemudian cuci dan keringkan dengan lap kering, kemudian bagian mesinnya di lap saja dengan lap kering dan disimpan ditempat yang kering


e. *Kompor pories*

Prosedur operasional:



E. Gambar Peralatan



	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
JOBSHEET		
Jobsheet No 2	Pengoperasian Peralatan Memasak	Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

Boga Dasar

B. Kompetensi Dasar

Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (pesawat memasak)

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Mampu mengoperasikan alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pories, dan *hand mixer* dengan bahan makanan
2. Mampu membersihkan alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pories, dan *hand mixer*
3. Mampu merawat alat pengolahan makanan berupa blender, oven, kompor pories, dan *hand mixer*

D. Resep

Jus buah

Bahan:

2 buah jambu biji, kupas kulit dan buang biji, cuci, potong-potong

2 gelas air mineral

Sck gula pasir

Cara Membuat:

1. Masukkan buah, gula pasir, dan air dalam gelas blender. Blender semua bahan hingga lembut.
2. Sajikan.

Prosedur Operasional:

- Pastikan kondisi blender dalam keadaan baik.
- Pasang gelas dan pisau sesuai dengan pengaitnya. Masukkan semua bahan.
- Pasang pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak. Nyalakan dengan memencet tombol on.
- Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut.
- Matikan dengan memencet tombol off. Putuskan sambungan pada stop kontak.
- Tuang bahan cair pada gelas jus. Lepaskan gelas dengan pisau pengaitnya.

- Bersihkan gelas dan pisau blender dengan air, dan bodi motor dengan lap kering.
- Pasang kembali dan simpan dalam kardusnya atau di tempat yang kering dan bersih.

Pandan Sponge cake

Bahan:

5 kuning telur

3 putih telur

125 gr gula pasir

100 gr tepung terigu pita merah

½ sdt *emulsifier* (ovalet)

125 gr blue band, cairkan

Sck pasta pandan

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan *emulsifier* (ovalet) sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.

Prosedur Operasional kompor purnes:

- Pastikan kondisi kompor dalam keadaan baik.
- Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.
- Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.
- Letakkan panci yang berisi mentega di atas api. Pastikan api tidak terlalu besar dengan memutar panel kompor.
- Matikan dengan memutar panel ke arah semula, jika mentega mulai mencair. Jangan sampai mentega sampai mendidih. Diamkan hingga dingin.
- Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas.
Bersihkan kompor dengan lap kering.

Prosedur Operasional *hand mixer*:

- Pastikan kondisi *hand mixer* dalam keadaan baik.
- Pasang *ballon whisk* pada bodi motor. Hubungkan dengan stop kontak.
- Pastikan semua bahan yang akan di kocok berada dalam baskom. Nyalakan *hand mixer* dengan menggeser speed 1.
- Atur kecepatan sesuai yang diinginkan hingga halus. Speed 1 bahan masih belum lembut. Speed 2 bahan mulai berubah bentuk menjadi cairan dan

bertekstur agak lembut. Speed 3 semua bahan menjadi cair dan teksturnya lembut.

- Matikan dengan memencet tombol off jika semua bahan telah mengembang. Putuskan sambungan pada stop kontak.
- Lepaskan *ballon whisk* dengan memencet tombol paling atas.
- Bersihkan *ballon whisk* dengan air, dan bodi motor dengan lap kering. Simpan dalam kardus dengan kondisi terpisah antarbagian atau di tempat yang kering dan bersih.

Prosedur Operasional oven gas:

- Pastikan kondisi oven dalam keadaan baik.
- Pasang regulator pada gas. Pastikan tidak tercium bau gas yang keluar.
- Putar panel gas searah jarum jam sampai 45° untuk menyalakan sambil dipancing dengan korek api.
- Tunggu hingga termostat menunjukkan suhu 175°C.
- Masukkan loyang dalam oven dan tunggu selama ± 30 menit. Keluarkan cake jika sudah matang dan sesuai karakteristik.
- Jika sudah selesai. Lepaskan sambungan regulator dari tabung gas. Bersihkan oven dengan lap basah.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / 1 dan 2
Materi Pokok	: Potongan Bahan Makanan (Sayuran)
Pertemuan	: Pertama
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja <i>- Menggunakan bahan sisa potongan menjadi bentuk lain dan membuang kulit sayur pada tempat sampah.</i>
3.3	Mendeskripsikan potongan bahan makanan	a. Memahami persiapan dasar (<i>Mise en place</i>) b. Memilih dan membersihkan sayuran c. Memilih dan menggunakan peralatan memotong d. Menjelaskan macam-macam potongan sayuran
4.3	Membuat potongan bahan makanan	Melaksanakan persiapan dasar (<i>mise en place</i>), memilih dan membersihkan sayuran (kentang dan wortel), memilih dan menggunakan peralatan memotong, mengidentifikasi kegunaan macam-macam potongan sayuran, dan mempraktekkan macam-macam potongan sayuran yaitu: <ul style="list-style-type: none">• <i>Macedoine</i>• <i>Allumette</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Jardiniere</i> • <i>Julienne</i> • <i>Chiffonade</i> • <i>Vichy</i> • <i>Paysane</i> • <i>Brunoise</i> • <i>Dice</i> • <i>Cube</i> • <i>Chateau</i> • <i>Chopped</i> • <i>Turning</i> • <i>Barel</i> • <i>Slice</i>
--	--	--

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Mampu Memahami persiapan dasar (*Mise en place*)
2. Memilih dan membersihkan sayuran
3. Memilih dan menggunakan peralatan memotong
4. Menjelaskan macam-macam potongan sayuran
5. Mengidentifikasi kegunaan macam-macam potongan sayuran
6. Mempraktekkan macam-macam potongan sayuran

D. Materi Pembelajaran

1. Persiapan dasar (*Mise en place*)
2. Memilih dan membersihkan sayuran
3. Memilih dan menggunakan peralatan memotong
4. Macam-macam potongan sayuran dan kegunaannya

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)
 Pembelajaran kooperatif menggunakan ceramah, tanya jawab, demonstrasi, praktik, dan evaluasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

- Media : Power Point dan video
- Alat : LCD, Peralatan, perlengkapan dapur, dan bahan makanan
- Sumber Belajar :
1. Handout potongan bahan makanan
 2. Agusti Novia. 1997. *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta
 3. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk,. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta
 4. Cidartaty Lubis. 2013. *Boga Dasar 1*. Jakarta

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</div> <div>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu potongan bahan makanan (sayuran)</div> <div>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</div> <div>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</div> <div>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru memberikan beberapa contoh potongan bahan makanan (sayuran)</div>	10 menit
Inti	<div>Stimulation:</div> <div>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point tentang <i>mise en place</i>, cara memilih dan membersihkan sayuran, peralatan memotong dan macam-macam potongan bahan makanan (sayuran).</div> <div>2. Guru menyuruh siswa membaca handout dan jobsheet potongan bahan makanan (sayuran)</div> <div>3. Guru memberikan 20 soal pilihan ganda tentang potongan bahan makanan</div> <div>Problem statement:</div> <div>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami potongan bahan makanan (sayuran)</div>	60 menit
	<div>Data collection:</div> <div>1. Guru mengecek kelengkapan praktek siswa, bahan dan alat.</div> <div>2. Guru membagi siswa ke dalam 8 kelompok masak @ 4 siswa dan menyuruh membuat lembar laporan praktik.</div> <div>3. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang macam-macam potongan sayuran (<i>jardiniere, julienne, cube, dice, allumette, macedoine, chiffonade, vichy, paysane, brunoise, chateau, chopped, turning, barel, slice</i>)</div> <div>Data processing:</div> <div>1. Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam membuat macam potongan sayuran</div>	135 menit
	<div>Generalization:</div> <div>1. Guru menilai dari hasil praktek potongan sayuran dengan strategi yang tepat.</div> <div>2. Guru mengevaluasi hasil praktek potongan sayuran dari tiap kelompok</div> <div>3. Guru menyuruh siswa membersihkan area kerja dan area dapur</div>	15 menit
Penutup	<div>1. Guru memeriksa kebersihan setiap meja kerja praktik</div> <div>2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia</div>	5 menit
Total		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
- 2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik potongan bahan makanan (sayuran)b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat.
2	Pengetahuan Potongan bahan makanan (sayuran)	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu setelah praktik
3	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none">a. Terampil memotong bahan makanan (sayuran) sesuai kriteria hasil	Pengamatan	Saat praktik mengoperasikan alat baik individu maupun kelompok

I. Kisi-kisi soal pilihan ganda

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

2. Mata Pelajaran : Boga Dasar

3. Kelas : X

4. Semester : Ganjil
5. Kurikulum : 2013

6. Alokasi waktu : 20 menit

7. Jumlah soal : 20

8. Jenis soal : Pilihan ganda

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.	3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	Potongan bahan makanan (sayuran)	Mendeskripsikan pengertian <i>mise en place</i>	Pilihan Ganda	1
			Memahami <i>mise en place</i>	Pilihan Ganda	2
			Mendeskripsikan prinsip <i>mise en place</i>	Pilihan Ganda	3
			Menganalisis pelaksanaan <i>mise en place</i>	Pilihan Ganda	4
			Memilih dan membersihkan sayuran	Pilihan Ganda	5
			Memilih dan membersihkan sayuran	Pilihan Ganda	6
			Memilih dan membersihkan sayuran	Pilihan Ganda	7
			Memilih dan membersihkan sayuran	Pilihan Ganda	8
			Memilih dan membersihkan sayuran	Pilihan Ganda	9
			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	10
			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	11
			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	12

			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	13
			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	14
			Menganalisis peralatan memotong	Pilihan Ganda	15
			Mengidentifikasi macam potongan sayuran	Pilihan Ganda	16
			Mengidentifikasi macam potongan sayuran	Pilihan Ganda	17
			Mengidentifikasi macam potongan sayuran	Pilihan Ganda	18
			Mengidentifikasi macam potongan sayuran	Pilihan Ganda	19
			Mengidentifikasi macam potongan sayuran	Pilihan Ganda	20

J. Kriteria Penilaian/Rubrik Penilaian untuk Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 20 item soal

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!

1. *Mise en place* dilaksanakan ... bekerja.
 - a. Sebelum
 - b. Sesudah
 - c. Saat
 - d. Selesai
 - e. Saat evaluasi
2. Jika segala sesuatu yang diperlukan sudah disiapkan dengan baik maka juru masak ...
 - a. Bekerja dengan santai
 - b. Dapat menghasilkan produk
 - c. Bertugas tepat waktu
 - d. Bekerja dengan lebih sistematis
 - e. Mewujudkan lingkungan kerja yang bersih
3. Prinsip dari *mise en place* adalah...
 - a. Lancar dan teratur
 - b. Tepat pada waktunya
 - c. Tidak stress dalam bekerja
 - d. Disiapkan sebelum suatu kegiatan
 - e. Menghemat waktu dan tenaga
4. Dalam pelaksanaan *mise en place* , juru masak harus memperhatikan ...
 - a. Memiliki pengetahuan tentang fungsi dapur
 - b. Memiliki pengetahuan tentang menu
 - c. Dapat memelihara dan menggunakan peralatan
 - d. Menguasai macam-macam teknik pengolahan
 - e. Penggunaan alat seperti sendok, piring kecil untuk mencicipi makanan
5. Sayuran sebaiknya dibersihkan dan dipotong ...
 - a. Sesudah dicuci
 - b. Sebelum dicuci
 - c. Sebelum dibersihkan
 - d. Direndam dalam air
 - e. Sesudah dibersihkan
6. Sayuran umbi seperti kentang , wortel, lobak jika penggunaannya tidak dikupas, waktu membersihkan harus di ...
 - a. Rendam
 - b. Rebus
 - c. Kukus
 - d. Sikat
 - e. Aliri air
7. Sayur yang direndam dalam air garam selama kurang lebih 15 menit, untuk mematikan serangga/ulat yang mungkin terdapat dalam sayuran, contoh sayur tersebut adalah ...
 - a. Buncis
 - b. Selada
 - c. Kentang
 - d. Kacang panjang
 - e. Bunga kol/brokoli

8. Sayuran yang mengandung karbohidrat, jika bersenyawa dengan logam/pisau akan berubah warna, untuk menanggulangnya dapat dilakukan
- Beri gula
 - Bubuhi garam
 - Rendam dengan air ditambah cuka
 - Rendam dengan air hangat
 - Rendam dengan air ditambah garam
9. Sayur yang penggunaannya dikupas adalah...
- Labu siam
 - Brokoli
 - Tomat
 - Buncis
 - Terong
10. Untuk pekerjaan memotong, membelah, mengiris menggunakan ... *knife*
- Pallette*
 - Boning*
 - Chef*
 - Chopping*
 - Peeler*
11. Pisau yang tepat digunakan untuk membuat potongan daging yang lebar dan tipis disebut ... *knife*
- Filleting*
 - Slicing*
 - Cleaver*
 - Chopping*
 - Boning*
12. Untuk mengupas buah dan sayuran dapat menggunakan alat ...
- Peeler*
 - Carving fork*
 - Paring knife*
 - Slicing knife*
 - Pallette*
13. Alat yang berfungsi untuk mempertajam mata pisau adalah ...
- Peeler*
 - Knife*
 - Gunting
 - Chopping board*
 - Sharpener*
14. Alat pemotong yang mempunyai dua gigi garpu dan gagang yang panjang adalah ...
- Garpu
 - Gunting
 - Garpu pengukir
 - Pisau sayur
 - Pengupas
15. Alat untuk membersihkan tulang dari dagingnya adalah ...
- Boning knife*
 - Fork*
 - Knife*
 - Sharpenener*
 - Cutting board*
16. Nama potongan sayur yang berukuran 1 x 1 x 4 cm adalah...
- Dice
 - Chateau
 - Julienne
 - Jardiniere
 - Cube
17. Turning adalah potongan sayuran yang mempunyai segi ... dan panjang ... cm
- 5, 2
 - 5, 3
 - 5, 5
 - 5, 6
 - 5, 4
18. Nama potongan sayur yang berukuran setengah dari potongan turning adalah ...
- Slice
 - Chopped
 - Jardiniere

- b. Barel

d. Paysane



19. Gambar disamping nama potongannya adalah ...

- a. Vichy

c. Turning

e. Cube
- b. Barel

d. Dice



20. Gambar disamping merupakan potongan sayuran ...

- a. Chopped

c. Dice

e. Slice
- b. Mince

d. Chiffonade

Kunci Jawaban:

1. A

11. A
2. D

12. A
3. D

13. E
4. E

14. C
5. A

15. A
6. D

16. D
7. E

17. E
8. C

18. B
9. A

19. A
10. C

20. D

Skor Penilaian = $\frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor maksimal (20)}} \times 100\%$

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Alifia Indah Nuritasari		√				√			√	
2	Alifio Agam Pradana P			√			√			√	
3	Amelia Kristanti			√			√			√	
4	Amelya Dwi Ambarwati		√				√			√	
5	An Nisa Rahmawati		√				√			√	
6	Anggita Yuswandari		√				√			√	
7	Anisa Alfiani		√				√			√	
8	Aprilina Setyaningsih		√				√			√	
9	Azizah Nur Safitri		√				√			√	
10	Desti Wulan Ramandani		√				√			√	
11	Desy Fitriana		√				√			√	
12	Dewi Manda Sari		√				√			√	
13	Dida Prakasita		√				√			√	
14	Herlina Nur Aisyah		√				√			√	
15	Ismatul Khasanah		√				√			√	
16	Izmi Mirza Aditswara			√			√			√	
17	Mega Puspita Dewi		√				√			√	
18	Nanda Riastuti			√			√			√	
19	Ninda Fitri Utami		√				√			√	
20	Nining Saputri		√				√			√	
21	Normareta			√			√			√	
22	Novi Dian Nurvauzizah		√				√			√	
23	Nur Shela Indraswari		√				√			√	
24	Pandan Ayu Prabawati			√			√			√	
25	Rani Mita Anggraeni		√				√			√	
26	Risa Wahyu Septiyana		√				√			√	
27	Rochmiati		√				√			√	
28	Septiana Tri Andriyani			√			√			√	
29	Suci Ari Dwi Jayanti		√				√			√	
30	Tri Wahyuni		√				√			√	
31	Wahyu Febrian		√				√			√	
32	Windi Ayu Ning Tiyas		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.

- b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui

Bantul, 1 September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Standar Kompetensi : Boga Dasar

Kompetensi Dasar : Potongan Bahan Makanan

Praktik : Membuat macam-macam potongan sayuran dari kentang dan wortel

Nama potongan :

- Macedoine Allumete Jardiniere Julienne Chiffonade
- Vichy Paysane Brunoise Dice Cube
- Chateau Turning Barel Slice Chopped

Tanggal : 1 September 2015

No	Nama siswa	Jumlah potongan	Keterampilan			Total Skor (100)
			Persiapan (25)	Proses (25)	Hasil (50)	
1	Alifia Indah Nuritasari	10	-	-	30	30
2	Alifio Agam Pradana P	11	25	25	33	83
3	Amelia Kristanti	13	25	25	38	88
4	Amelya Dwi Ambarwati	12	25	25	36	86
5	An Nisa Rahmawati	12	25	25	36	86
6	Anggita Yuswandari	14	25	25	40	90
7	Anisa Alfiani	14	25	25	40	90
8	Aprilina Setyaningsih	12	25	25	36	86
9	Azizah Nur Safitri	13	25	25	38	88
10	Desti Wulan Ramandani	12	25	25	36	86
11	Desy Fitriana	12	25	25	36	86
12	Dewi Manda Sari	14	25	25	40	90
13	Dida Prakasita	14	25	25	40	90
14	Herlina Nur Aisyah	12	25	25	36	86
15	Ismatul Khasanah	12	25	25	36	86
16	Izmi Mirza Aditswara	13	25	25	38	88
17	Mega Puspita Dewi	13	25	25	38	88
18	Nanda Riastuti	13	25	25	38	88
19	Ninda Fitri Utami	13	25	25	38	88
20	Nining Saputri	12	25	25	36	86
21	Normareta	12	25	25	36	86
22	Novi Dian Nurvauzizah	12	25	25	36	86
23	Nur Shela Indraswari	12	25	25	36	86
24	Pandan Ayu Prabawati	12	25	25	36	86
25	Rani Mita Anggraeni	12	25	25	36	86
26	Risa Wahyu Septiyana	12	25	25	36	86

27	Rochmiati	12	25	25	36	86
28	Septiana Tri Andriyani	12	25	25	36	86
29	Suci Ari Dwi Jayanti	12	25	25	36	86
30	Tri Wahyuni	12	25	25	36	86
31	Wahyu Febrian	12	25	25	36	86
32	Windi Ayu Ning Tiyas	12	25	25	36	86

Mengetahui

Bantul, 1 September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

K. Rubrik Penilaian Pengamatan Keterampilan

Aspek				
Keterampilan yang dinilai	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	Ket.
1. Persiapan	a. Mempersiapkan alat dan bahan dengan baik	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	13-25	Baik
	b. Mengecek kelengkapan praktik sebelum dimulai	- Jika tidak melaksanakan target pencapaian ideal	1-12	Kurang baik
2. Proses	a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	19-25	Sangat baik
	b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi	- Jika melaksanakan 3-4 target pencapaian ideal	12-18	Baik
	c. Melaksanakan praktik dengan mandiri	- Jika melaksanakan 2-3 target pencapaian ideal	7-12	Cukup Baik
	d. Melaksanakan praktik dengan hati-hati	- Jika melaksanakan 1-2 target pencapaian ideal	1-6	Kurang baik
	e. Menyelesaikan praktik dengan tepat waktu			
3. Hasil	a. Mampu membuat potongan macedoine sesuai standar kriteria	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	41-50	Sangat Baik
	b. Mampu membuat potongan allumette sesuai standar kriteria	- Jika melaksanakan 11-14 target ideal	31-40	Baik
	c. Mampu membuat potongan jardiniere sesuai standar kriteria			
	d. Mampu membuat potongan julienne sesuai standar kriteria	- Jika melaksanakan 8-10 target idel	21-30	Cukup Baik
	e. Mampu membuat potongan chiffonade sesuai standar kriteria	- Jika melaksanakan 5-7 target ideal	11-20	Cukup
	f. Mampu membuat potongan vichy sesuai standar kriteria			
	g. Mampu membuat potongan paysane sesuai standar kriteria	- Jika melaksanakan 1-4 target ideal	1-10	Kurang baik
	h. Mampu membuat potongan brunoise sesuai standar kriteria			
	i. Mampu membuat potongan dice sesuai standar kriteria			
	j. Mampu membuat potongan cube sesuai standar kriteria			
	k. Mampu membuat potongan chateau sesuai standar kriteria			
	l. Mampu membuat potongan chopped sesuai standar kriteria			
	m. Mampu membuat potongan turning sesuai standar kriteria			
	n. Mampu membuat potongan barel sesuai standar kriteria			
	o. Mampu membuat potongan slice sesuai standar kriteria			
Skor maksimal			100	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout No 1

Potongan Bahan Makanan (Sayuran)

Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1. Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.1. Membuat potongan bahan makanan

B. Kompetensi Dasar

- Potongan Bahan Makanan (Sayuran)

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Memahami persiapan dasar (*Mise en place*)
2. Memilih dan membersihkan sayuran
3. Memilih dan menggunakan peralatan memotong
4. Menjelaskan macam-macam potongan sayuran

5. Mengidentifikasi kegunaan macam-macam potongan sayuran
6. Mempraktekkan macam-macam potongan sayuran

D. Dasar Teori

1. Persiapan Dasar (*Mise En Place*)

a. Pengertian *Mise En Place*

Mise En Place (dibaca: misanplas) berasal dari bahasa Perancis, atau dalam bahasa Inggris yaitu *Preparation* yang berarti mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. Umumnya persiapan pengolahan, meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan, dan pemotongan.

b. Prinsip dan Tujuan *Mise En Place*

Prinsip *Mise En Place*:

- Bersih
- Teratur dan rapi
- Mempunyai daya tarik
- Sesuai dengan keperluan baik dalam jumlah maupun macamnya
- Disiapkan sebelum suatu kegiatan berlangsung

Tujuan *Mise En Place*

Mise En Place bertujuan untuk menunjang proses suatu kegiatan atau kerja agar dapat terselenggara dengan:

- Lancar dan teratur
- Tepat pada waktunya
- Mudah dan menyenangkan bagi juru masak maupun untuk orang yang akan menikmati hasil pengolahan masakan
- Memusatkan perhatian pada pekerjaan

- Menghemat waktu dan tenaga
- Tidak stres dalam bekerja

c. *Mise En Place* Juru Masak

Juru masak dalam menyiapkan dan mengolah makanan yang memenuhi standar kesehatan harus dalam keadaan sehat dan bersih. Untuk itu juru masak harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja
- Membersihkan kuku dan dipotong pendek
- Tidak memakai perhiasan tangan selama bekerja
- Jika terluka segera diobati dengan pembalut steril
- Rambut rapi & jangan menggaruk kulit kepala saat bekerja
- Jangan bersin di depan makanan & gunakan sapu tangan
- Gunakan sendok dan piring untuk mencicipi makanan
- Tidak memegang dan mengolah makanan jika sakit
- Tidak berlebihan dalam berdandan
- Pakaian kerja bersih dan lengkap
- Memakai kaos kaki dan sepatu hak pendek



d. Faktor Penunjang

Faktor-faktor yang menunjang keberhasilan *mise en place* juru masak yaitu:

- Menguasai macam-macam teknik pengolahan makanan
- Mempunyai wawasan yang luas tentang keterampilan memasak
- Memiliki pengetahuan menu
- Memiliki pengetahuan tentang fungsi dapur dan organisasinya
- Dapat memilih dan menguasai penggunaan peralatan dengan baik.
- Mampu mengelola waktu tanpa melupakan kesehatan dan keselamatan kerja.

2. Memilih dan Membersihkan Sayur

Memilih, membersihkan dan mencuci sayur pada persiapan pengolahan masakan harus dilakukan sebelum sayur dipotong-potong. Tujuan agar vitamin dan zat gizi yang terkandung dalam sayur tidak banyak rusak atau hilang.

Secara umum, beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan sayuran, yaitu :

- Pilih sayuran yang masih segar, tampak bersih, tidak diselubungi kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
- Pilih sayuran yang masih utuh, tidak terlihat sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
- Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
- Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga

- Sayuran berbiji/kacang-kacangan tampak penuh berisi, mudah patah dan bijinya belum tampak jelas.
- Harus berwarna cerah dan berpenampilan segar
- Untuk sayuran yang berasal dari umbi/batang, pilihlah umbi yang tidak terlalu besar maupun kecil.

Pemilihan Berdasarkan Penggolongan Sayuran

Berasal Dari Daun (*Leaf Vegetables*)

- Pilih daun yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning.
- Daun tidak sobek dan berlubang.
- Tulang daun terlihat jelas.
- Batang daun mudah dipatahkan.
- Daun tidak terlalu tua.
- Contoh sayuran yang berasal dari daun : bayam (*spinach*), selada (*lettuce*), kol (*cabbage*), kol merah (*red cabbage*).



Berasal Dari Buah (*Fruit Vegetables*)

- Tidak pecah dan memar.
- Tidak berair, lunak, dan berbau busuk.
- Pilih yang sudah masak.
- Tidak ada bekas gigitan hewan atau serangga.
- Contoh sayuran yang berasal dari buah : tomat (*tomato*), terung (aubergine/eggplant), okra (*lady finger*), timun (*cucumber*), dan labu (*pumpkin*).



Berasal Dari Umbi (*Tuber*)

- Umbi tidak berlubang.
- Umbi tidak berair dan tidak lunak.
- Kulitnya tidak terkelupas.
- Lapisan luar masih menempel dengan baik.
- Lapisan luar telah dalam keadaan bersih.

Contoh sayuran yang berasal dari umbi :

- ✓ Umbi akar (*root*) : wortel (*carrot*), bit (*beet*), lobak (*radish*), ubi jalar (*sweet potatoes*), kentang (*potato*).
- ✓ Umbi lapis (*bulb*) : bawang putih (*garlic*), bawang merah (*shallot*), bawang bombay (*onion*), daun bawang (*leeks/spring onion*).



Berasal Dari Bunga (*Flower Vegetables*)

- Pilih yang segar dan berwarna cerah.
- Pilih yang berbunga rata dan penuh.
- Tidak ada ulat atau bekas gigitan hewan lainnya.
- Contoh sayuran yang berasal dari bunga : brokoli (*broccoli*), kembang kol (*cauliflower*), artichoke.



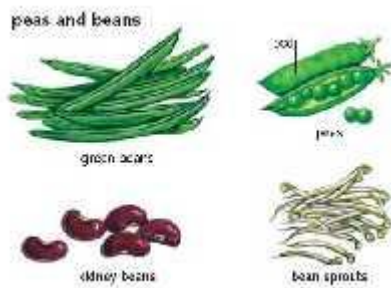
Berasal Dari Tunas dan Tangkai (*Stems and Tuber Vegetables*)

- Pilih yang masih muda dan masih segar.
- Contoh sayuran yang berasal dari tunas : asparagus, rebung (*bamboo shoot*), seledri (*celery*).



Berasal Dari Biji/kacang-kacangan (Pods and Seeds)

- Pilih sayuran yang masih muda dan mudah dipatahkan.
- Batas antara biji belum jelas.
- Bentuk polong silindris.
- Tidak berlubang-lubang dan berbintik-bintik.
- Isi penuh, tidak keriput, dan warnanya masih mengkilap.
- Permukaan baik, tidak ada noda karena jamur atau kotoran.
- Contoh sayuran yang berasal dari biji/kacang-kacangan : buncis (green beans), kacang polong (peas).



Mushroom

- Pilihlah yang masih dalam keadaan segar.
- Tidak mengeluarkan cairan atau telah lembek dan berlendir.
- Contoh : jamur kancing (button mushroom).



Teknik Membersihkan Sayur

- Cuci semua sayuran dengan bersih memakai air dingin

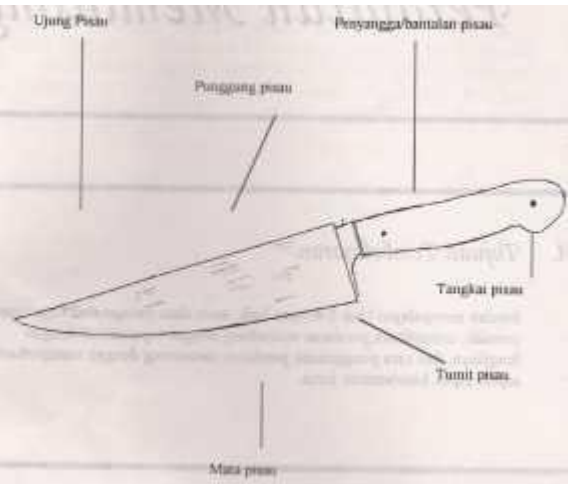
- Sayuran hijau harus dicuci beberapa kali agar serangga/kotoran yang menempel sudah lepas
- Sayuran umbi seperti kentang, lobak, wortel, jika penggunaannya tidak dikupas maka harus disikat sampai bersih dan dicuci
- Sayuran brokoli setelah dipotong kecil, direndam air yang diberi garam/cuka selama 30 menit agar ulat dalam sayuran mati.
- Sayuran seperti terung dapat direndam dalam air dingin yang diberi sedikit air jeruk/cuka agar getah buah pada bekas potongan tidak berubah warna

TIPS:

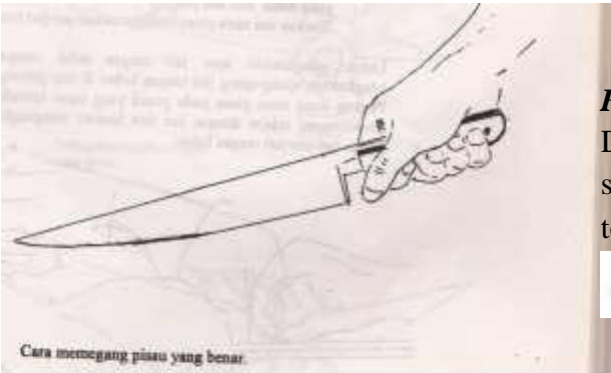
- Setelah mengupas sayuran berkarbohidrat tinggi (kentang), rendam dalam air cuka/jeruk nipis agar sayuran yang telah dipotong tidak berubah warna.
- Potonglah sayuran menjadi lebih kecil setelah dicuci.
- Jangan merendam sayuran (kecuali kentang, terong) yang sudah dipotong dalam air, agar vitamin tidak larut dalam air
- Kupaslah sayuran setipis mungkin, karena vitamin dan zat gizi yang diperlukan tubuh banyak terdapat di bawah kulit sayuran.

3. Peralatan Memotong

Bagian-bagian pisau



Penggunaan Pisau



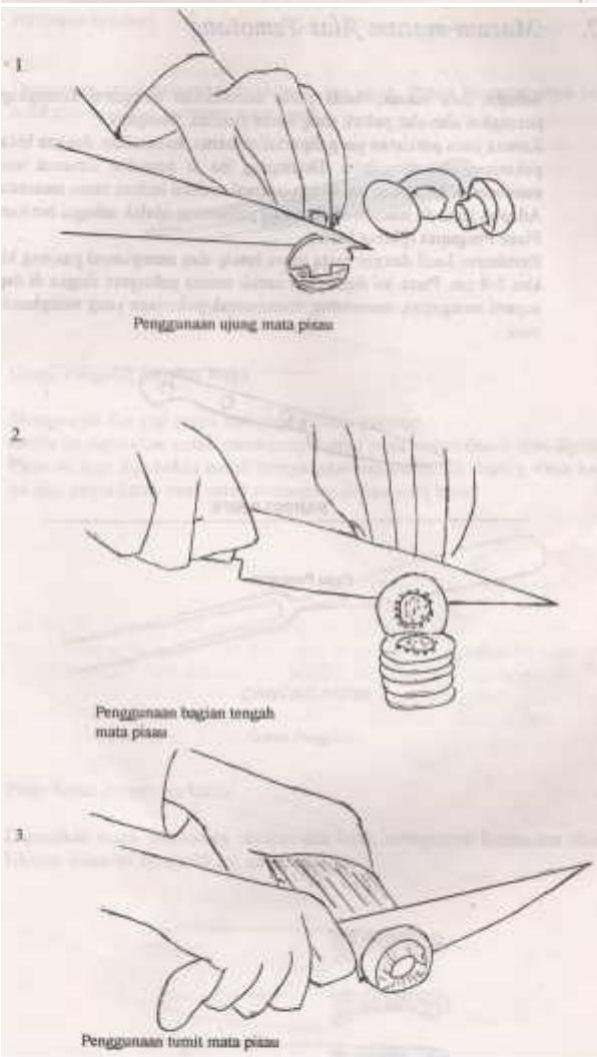
Peeler knife
Digunakan untuk mengupas buah dan sayur. Mempunyai lubang kecil untuk tempat memutar mata pisau.



Carving Fork
Digunakan untuk memegang daging pada waktu diukir atau dipotong, mengangkat dan membalik daging.



Vegetable knife
Digunakan untuk memotong sayuran dan buah, dengan ukuran pisau antara 20-30 cm.



Palette knife
Digunakan untuk mengangkat, mencampur, meratakan dan membersihkan campuran bahan makanan yang lembek. Mata pisau panjang dan mudah lentur dengan ujung sampai membulat.



Parisiennne Scoop
Digunakan untuk memotong buah, sayur dan mentega yang berbentuk bulat. Mata pisau berbentuk setengah lingkaran.



Chef's knife
Paling sering digunakan dalam dapur. Panjang pisau 20-25 cm, gagang dan mata pisau panjangnya seimbang, tumit mata pisau lebar dan ujungnya runcing.



Macam-Macam Alat Pemotong

Paring knife
Digunakan untuk semua pekerjaan ringan seperti memotong, mengupas, dll.

Boning knife

Digunakan untuk memotong persendian/sambungan tulang dan memisahkan tulang hewan dari daging. Berbentuk tipis dengan mata pisau lancip.



Chopping knife

Digunakan untuk mencincang sayuran. Berbentuk tidak terlalu tipis dan mata pisau tidak begitu lancip. Panjang pisau 25-30 cm.



Filleting knife

Digunakan untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang lebar dan tipis. Tumit pisau tidak terlalu lebar, pajang pisau 15-25 cm, seimbang panjangnya antara gagang dan mata pisau.



Scissors

Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam, perut ikan, dll.



Sharpener

Digunakan untuk mempertajam sisi mata pisau.



Bread knife/slicing knife

Digunakan untuk mengiris roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast beef, ham dll. Panjang pisau 30-45 cm. Mata pisau bergerigi dan panjang.



Cleaver knife

Digunakan untuk memotong tulang, mencincang daging. Panjang pisau 15-23 cm. ujung pisau berbentuk persegi, tebal, kokoh, dan gagang kuat.



Knife rack

Digunakan untuk menyimpan pisau.



Chopping board

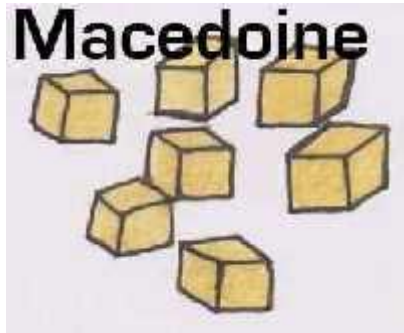
Digunakan sebagai alas memotong, mengiris dan membelah makanan.



4. Macam-Macam Potongan Sayur dan Kegunaan

Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain:

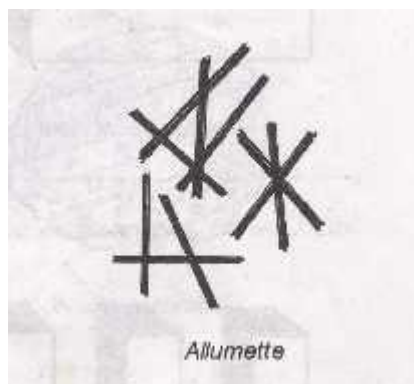
- a. *Macedoine*: sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Potongan jenis ini diterapkan pada kentang, wortel, lobak, *chayote* (labu siam), buah pepaya, dan apel.



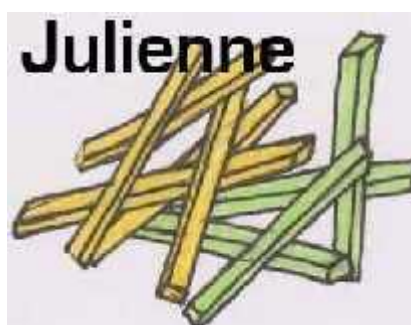
- b. *Brunoise*: lebih kecil dari *macedoine*, tetapi juga berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm, dinamakan *brunoise*, biasa dipakai untuk isi sup encer, dan objeknya adalah pimiento, wortel, bawang bombay, batang seledri, daging, dan sebagainya. Menu *Fish Escabeche* memakai potongan *brunoise* untuk sayurannya.



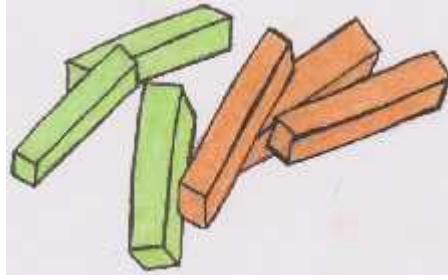
- c. *Allumette*: arti *allumette* adalah korek api. Jadi potongan ini menyerupai korek api dengan ukuran 4 cm x 2 mm. Dipakai untuk potongan kentang.



- d. *Julienne*: potongan *julienne* seperti strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm. Merupakan jenis potongan untuk bahan seperti daun bawang, kubis, bawang bombay, atau daging serta untuk potongan salad pada makanan pembuka (*appetizer*). Misalnya pada saat membuat *coleslaw salad*.



- e. *Jardiniere*: potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm, biasanya digunakan untuk sayuran sebagai pendamping *steak* pada makanan utama (*main course*).



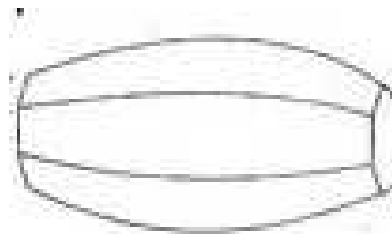
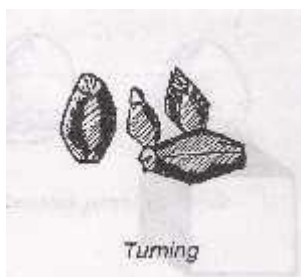
- f. *Paysanne*: potongan berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 10 mm x 10 mm dan ketebalan 1 – 2 mm, biasanya digunakan untuk isian sup.



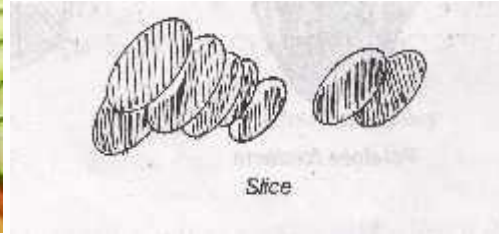
- g. *Chopped*: dicincang (potongan sayur hasil cincangan bisa halus/kasar). Bahan yang sering digunakan yaitu: *onion*, *garlic*, *shallot*, *parsley*, dan sebagainya.



- h. *Turning*: bentuk potongan sayur segi 5 dengan panjang 4 cm.



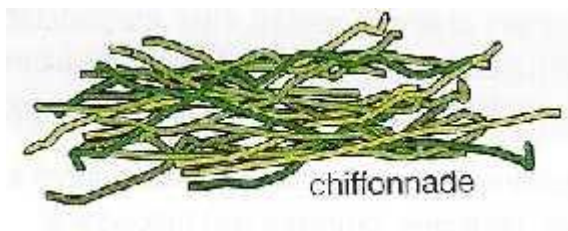
- i. *Slice*: memotong dengan potongan melintang/miring dan harus rata serta berbentuk irisan tipis. Bahan yang sering digunakan yaitu *cucumber*, *carrot*, *onion*, *tomato*, dan sebagainya. Digunakan pada *salad*, *saute vegetables*, dan sebagainya.



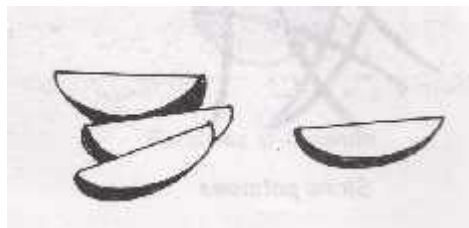
- j. *Shredded*: bentuk potongan panjang dan tipis, potongan dapat juga digunakan dengan parutan keju dan potongan kasar. Digunakan untuk *salad*, *soup*, dan sebagainya.



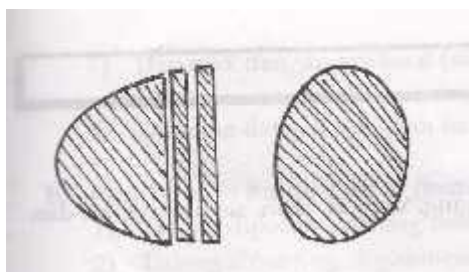
- k. *Chiffonade*: potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk *salad* yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang.



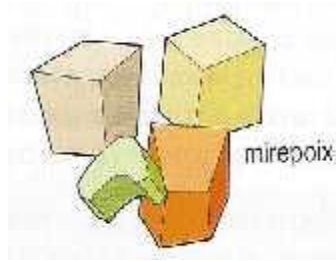
- l. *Wedges*: potongan ini biasanya digunakan untuk tomat, kentang, dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah. Biasanya sayuran yang menggunakan potongan ini berfungsi sebagai *side dish* (pendamping) pada makanan utama (*main course*).



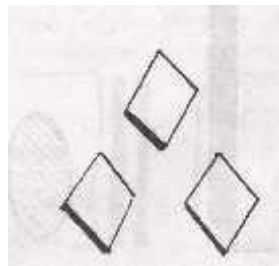
- m. *Saratoga chips* (*pommes chips*) atau *lyonnaise*: irisan kentang yang tipis dengan ketebalan 1 mm, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan *food processors*.



- n. *Mirepoix*: potongan sayuran dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti: bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saus (*sauce*).



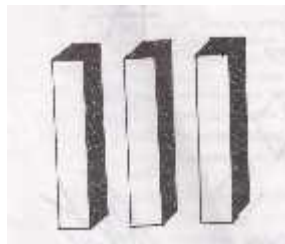
- o. *Losange*: potongan miring berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm.



- p. *Florets*: sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.



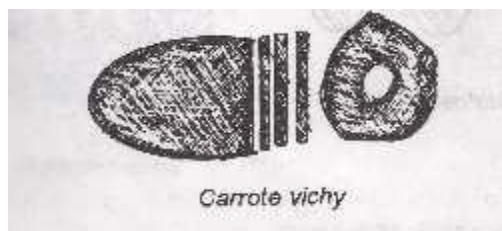
- q. *Frite*: potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 7 cm x 1 mm.



- r. *Concasser*: potongan *chopped* tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.

- s. *Emincer*: memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.

- t. *Vichy*: potongan sayuran yang berukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm. Potongan ini hanya digunakan saat memotong wortel, dengan menggunakan potongan ini kita akan mendapatkan potongan wortel yang menyerupai bintang.





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

JOBSHEET

Jobsheet No 1

Potongan Bahan Makanan (Sayuran)

Waktu: 225 menit

1. Standar Kompetensi:

Boga Dasar

2. Kompetensi Dasar:

Potongan Bahan Makanan

3. Tujuan Pembelajaran:

- Memahami persiapan dasar (*Mise en place*)
- Memilih dan membersihkan sayuran
- Memilih dan menggunakan peralatan memotong
- Menjelaskan macam-macam potongan sayuran
- Mengidentifikasi kegunaan macam-macam potongan sayuran
- Mempraktekkan macam-macam potongan sayuran



4. Persiapan kerja:








- Pakailah pakaian kerja yang standart
- Pakailah sepatu hak pendek
- Persiapan bahan dan alat sebelum bekerja







5. Materi

A. Vegetables cutting/ potongan sayuran

Vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan kontinental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap main course (hidangan utama). Macam-macam potongan tersebut antara lain :

No	Nama potongan sayuran	Pengucapan	Ukuran / bentuk	Gambar	Keterangan
1	Jardiniere	Sardinier	1 x 1 x 4 cm		
2	Macedoine	Macedoang	1 x 1 x 1 cm		Diambil dari potongan jardinière

3	Julienne	Sulienne	4 cm x 1 mm x 1 mm		Diambil dari potongan jardinière
4	Brunoise	Brunoa	1 mm x 1mm x 1 mm		Diambil dari potongan julienne
5	Paysanne	Paysang	1 cm x 1cm x 0.2mm		Diambil dari potongan Macedoine
6	Chiffonade	Shifoned	4 cm x ½ cm x ½ cm`		Diambil dari julienne
7	Turning	Terning	Panjang 4 cm (5 sisi)		Diambil dari jardinière, berbentuk kendang
8	Barel	Barel	Panjang 5 cm (5 sisi)		Berbentuk kendang
9	Slice	Slais	Ketebalan 1 mm		Dari semua bentuk dengan ketebalan 1 mm

10	Vichy	Vichy	Keratan pada wortel		
11	Allumette		$\frac{1}{2}$ mm x $\frac{1}{2}$ mm x 5 cm		
12	Dice	Daes	$\frac{1}{5}$ cm x $\frac{1}{3}$ cm x $\frac{1}{3}$ cm		
13	Cube	Kyub	$1 \frac{1}{2}$ cm x $1 \frac{1}{2}$ cm		
14	Chatteau	Satto	$\frac{1}{2}$ bagian bulat		
15	Chopped	Chop	1mm x 1 mm x 1 mm		Cincang kasar

Langkah kerja :

1. Siapkan peralatan untuk memotong, piring kecil, dan keranjang sampah untuk membuang kulit sayuran.
2. Siapkan bahan (sayuran) yang akan dipotong.
3. Kupas semua bahan yang akan digunakan dan rendam dalam baskom yang berisi air.
4. Potong semua bahan sesuai dengan macam potongan yang diinginkan.
5. Letakkan potongan dalam piring kecil.

Silabus

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran : Produk Cake
Kelas/Semester : XI/1
Durasi Pembelajaran : 5 x 45 menit
KMM : 80

Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Produk <i>cake, gateaux dan torten</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>cake, gateaux dan torten</i> Menanya <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan baking, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, penyajian, kemasan, penyimpanan produk <i>cake, gateaux dan torten</i>; serta apakah ada perbedaan antara <i>cake, gateaux dan torten</i> Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none">Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasiMelakukan praktik membuat <i>cake, gateaux dan torten</i>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat <i>cake, gateaux dan torten</i> mengacu pada kriteria hasil Mengassosiasi : <ul style="list-style-type: none">Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat <i>cake, gateaux dan torten</i>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none">Gambar jenis-jenis cakeVideo pembuatan <i>sponge cake, butter cake, dan fruit cake</i>Bahan pembuatan <i>sponge cake, butter cake, dan fruit cake</i>Alat pembuatan <i>sponge cake, butter cake, dan fruit cake</i>Masye Manaffe S, dkk. 1997. <i>Pengolahan Kue dan Roti Jilid 1</i>. Bandung: AngkasaAnni Faridah, dkk. 2008. <i>Patiseri</i>. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah KejuruanM. Husin Syarbini. 2014. <i>Cakepreneur</i>. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> 			
3.1. Menganalisis <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i>					
4.1. Membuat " <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> "					

Bantul, 14 September 2015
 Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa

Purwanti, S.Pd
 NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
 NIM. 12511241036

Mengetahui, Guru
 Pembimbing

Purwanti, S.Pd
 NIP. 19741123 200801 2 005



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI / 1 dan 2
Materi Pokok	:Produk Cake
Pertemuan	: Pertama
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan.	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli terhadap lingkungan. <i>- Menggunakan bahan yang sama untuk memproduksi beberapa cake sehingga tidak membuang banyak bahan</i>
3.1	Menganalisis <i>cake</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Memahami pengertian <i>cake</i>2. Memahami jenis <i>cake</i>3. Memahami klasifikasi <i>cake</i>4. Memahami bahan pembuatan <i>cake</i>5. Memahami fungsi bahan pembuatan <i>cake</i>6. Memahami peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>cake</i>

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Memahami pengertian produk *cake*
2. Memahami jenis *cake*
3. Memahami klasifikasi *cake*

- 4. Memahami bahan pembuatan *cake*
- 5. Memahami fungsi bahan pembuatan *cake*
- 6. Memahami peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake*

D. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian *cake*
- 2. Jenis-jenis *cake*
- 3. Klasifikasi *cake*
- 4. Bahan pembuatan *cake*
- 5. Fungsi bahan pembuatan *cake*
- 6. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake*

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)
Pembelajaran kooperatif menggunakan kelompok diskusi berbasis Project Based Learning

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power point dan gambar
Alat : LCD, *white board*, spidol, bahan
Sumber Belajar :

- 1. Masye Manaffe S, dkk. 1997. *Pengolahan Kue dan Roti Jilid 1*. Bandung: Angkasa
- 2. Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- 3. M. Husin Syarbini. 2014. *Cakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- 4. Handout Produk Cake

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu peralatan pengolahan makanan 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh produk cake	15 menit
Inti	Stimulation: 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point. 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang produk cake Problem statement: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami produk-produk cake Data collection: 1. Guru membagi siswa kedalam 3 kelompok dengan tiap	200 menit

	<p>kelompok terdiri atas 6-8 siswa</p> <p>2. Tiap kelompok mendapat tugas mengklasifikasikan bahan dan peralatan yang digunakan pada produk <i>batter cake</i>, <i>sponge cake</i>, dan <i>chiffon cake</i>.</p> <p>Data processing:</p> <p>1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang keluar dari dari pekerjaannya.</p> <p>Verification:</p> <p>1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi produk cake</p> <p>2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi produk cake dari tiap kelompok.</p> <p>Generalization:</p> <p>1. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai produk cake</p> <p>2. Guru memberikan dua puluh (20) soal pilihan ganda yang terkait dengan produk cake, siswa dan guru menyelesaikan soal-soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat.</p> <p>3. Guru menyuruh mengoreksi soal yang telah dijawab dan dikumpulkan setelah dinilai.</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang materi produk cake.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada tiap anak untuk mengklasifikasikan bahan-bahan pembuatan cake berdasarkan klasifikasi cake.</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	10 menit
Total		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none"> a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori produk cake b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama pembelajaran dan diskusi produk cake.
2	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none"> Produk cake 	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none"> a. Aktif dalam berdiskusi dan memecahkan masalah dalam kelompok 	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu maupun kelompok) saat diskusi

I. Kisi-Kisi Soal Pilihan Essay dan Pilihan Ganda

1. Nama Sekolah : SMK 1 Sewon

2. Mata Pelajaran : Produk cake

3. Kelas : XI Patiseri

4. Semester : Ganjil
5. Kurikulum : 2013

6. Alokasi waktu : 20 menit

7. Jumlah soal :
a. Pilihan Ganda : 20

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Indikator	Soal		
				Bentuk	Jumlah	Nomor
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.	3.1 Menganalisis <i>cake, gateaux, dan torten</i>	Produk cake (bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake)	• Memahami pengertian <i>cake</i>	Tes Pilihan Ganda	2	1-2
			• Memahami jenis-jenis <i>cake</i>		4	3-6
			• Memahami klasifikasi <i>cake</i>		2	7-8
			• Memahami fungsi dan bahan pembuatan <i>cake</i>		10	9-18
			• Memahami peralatan pembuatan <i>cake</i>		2	19-20

J. Kriteria Penilaian/Rubik Penilaian Untuk Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 20 item soal

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!

1. Pengertian cake merupakan adonan panggang yang terdiri dari bahan dasar ...
 - a. Tepung terigu, gula, susu, lemak
 - b. Tepung terigu, telur, baking powder, lemak
 - c. Tepung terigu, gula, telur, lemak
 - d. Lemak, ovalet, pewarna, bubuk vanili
2. Berikut adalah karakteristik cake yang benar, kecuali ...
 - a. Tektur bantat
 - b. Remah halus
 - c. Warna menarik
 - d. Tekstur empuk
 - e. Aroma khas cake
3. Berikut ini jenis-jenis dari cake yang benar adalah ...
 - a. *Raisin cake*
 - b. *Birthday cake*
 - c. *Wedding cake*
 - d. *Special cake*
 - e. *Batter cake*
4. Untuk mengurangi kepadatan tekstur pada *Batter cake* maka perlakuan yang tepat adalah ...
 - a. Mengurangi jumlah tepung terigu
 - b. Mengocok putih telur secara terpisah
 - c. Mengurangi jumlah baking powder
 - d. Tidak menggunakan baking powder sama sekali
 - e. Semua bahan beratnya tidak sama
5. Ciri-ciri dari *sponge cake* yang benar berikut ini adalah ...
 - a. Remah kasar
 - b. Rasa hambar
 - c. Padat dan kenyal
 - d. Berbusa dan ringan
 - e. Berongga dan kasar
6. Cake yang mengandalkan putih telur dikocok sampai kaku sehingga adonan mengembang tinggi, termasuk dalam jenis *cake* ...
 - a. *Sponge cake*
 - b. *Pound cake*
 - c. *Batter cake*
 - d. *Chiffon cake*
 - e. *Angel food cake*
7. Bentuk cake yang benar sesuai dengan karakteristiknya adalah...
 - a. Rata
 - b. Bergelombang
 - c. Tengahnya tinggi
 - d. Sisi kanan lebih tinggi
 - e. Berlubang
8. *Cake* dasar mempunyai warna yang khas yaitu ...
 - a. Orange
 - b. Kuning keemasan
 - c. Coklat
 - d. Coklat muda
 - e. Hijau muda
9. Fungsi utama tepung terigu adalah ...
 - a. Menghaluskan crumb
 - b. Membentuk susunan adonan cake
 - c. Membantu aerasi

- d. Menjaga kelembaban
 - e. Memberi warna pada kulit
10. Jenis gula yang paling baik digunakan untuk pembuatan cake adalah ...
- a. Gula palm
 - b. *Brown sugar*
 - c. Gula kastor
 - d. Gula sirup
 - e. Gula jawa
11. Fungsi lemak pada pembuatan cake adalah ...
- a. Membentuk susunan cake
 - b. Meningkatkan tingkat kesegaran cake
 - c. Membantu mengontrol kerak cake
 - d. Memberi rasa manis
 - e. Memberi warna pada cake
12. Telur bersama tepung terigu mempunyai peranan dalam...
- a. Memberi rasa
 - b. Membentuk kerangka
 - c. Membentuk volume
 - d. Memberi warna kerak
 - e. Menambah gizi
13. Tepung terigu, lemak, telur, dan gula pasir termasuk dalam ...
- a. Bahan pendamping
 - b. Bahan pengisi
 - c. Bahan utama
 - d. Bahan tambahan
 - e. Bahan pelengkap
14. Jenis tepung terigu yang cocok untuk membuat cake adalah ...
- a. Tepung terigu protein sedang
 - b. Tepung maizena
 - c. Tepung mocaf
 - d. Tepung terigu protein tinggi
 - e. Tepung sagu
15. Fungsi baking powder selain sebagai pengembang adalah ...
- a. Membentuk struktur cake
 - b. Menurunkan suhu penggulaian dalam adonan
 - c. Memperbaiki warna crumb (lebih cerah)
 - d. Menambah aroma pada adonan
 - e. Menambah rasa pada adonan
16. Yang tidak termasuk bahan pewarna tumbuhan adalah ...
- a. Pewarna buatan
 - b. *Safron*
 - c. *Blue*
 - d. *Chlorophyl*
 - e. *Anato*
17. Contoh bahan yang termasuk jenis *emulsifier* adalah ...
- a. Bubuk vanili
 - b. Baking soda
 - c. Susu
 - d. Ovalet
 - e. Baking powder
18. Essens vanila, corn syrup, dan bubuk vanili berfungsi sebagai ...
- a. Pewarna
 - b. Hiasan
 - c. Bahan utama
 - d. Pewangi/aroma
 - e. Bahan pelengkap
19. *Butter spatula* berfungsi sebagai ...
- a. Pemotong cake
 - b. Menimbang bahan
 - c. Mengaduk bahan
 - d. Mengocok adonan
 - e. Mengoles buttercream

20. Loyang yang dipakai untuk membuat *chiffon cake* adalah
- a. Loyang oval

c. Loyang loaf

e. Loyang bulat

b. Loyang tulban

d. Loyang bulat

Kunci Jawaban:

1. C

2. A

3. E

4. B

5. D

6. D

7. A

8. B

9. B

10. C
11. B

12. B

13. C

14. A

15. C

16. A

17. D

18. D

19. E

20. B

Skor Penilaian = %

$$\frac{\Sigma \text{Skor perolehan}}{\text{Skor maksimal (25)}} \times 100$$

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Annisa Uswatun Khasanah		√				√			√	
2	Aqsani Hersita Putri		√				√			√	
3	Arif Setiawan			√			√			√	
4	Awang Bura Sudarman		√				√			√	
5	Bobby Noerrizky Wicaksono		i				i			i	
6	Clara Chintia Regtasari		√				√			√	
7	Darum Mukti Purbowanti		√				√			√	
8	Dhianitasari		i				i			i	
9	Emi Astiwi		i				i			i	
10	Fernanda Rizka Amalia Putri		√				√			√	
11	Ida Oktianingrum		√				√			√	
12	Latifah Nur Fadilah		√				√			√	
13	Lieftyanna Luthfie Tiffany		√				√			√	
14	Luthfia Hanun Mahira		√				√			√	
15	Muhammad Nur Kholid		i				i			i	
16	Nova Octaviani		√				√			√	
17	Nur Sholaika		i				i			i	
18	Rahma Fajri		√				√			√	
19	Rida Dianingratri		√				√			√	
20	Shella Saputri Rahayu		√				√			√	
21	Sindi Aditya Dewi		i				i			i	
22	Tri Rahayuningsih		√				√			√	
23	Ulfah Dwi Azhar		i				i			i	
24	Ummi Mujazamah		√				√			√	
25	Zainnisa Nur Atika		√				√			√	
26	Zustika Ajianti		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Mengetahui

Bantul, 14 Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout No 1

Produk Cake

Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *cake* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *cake*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1. Menganalisis *cake*, *gateaux* dan *torten*
- 4.1. Membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*

B. Kompetensi Dasar

- Produk *cake*, *gateaux* dan *torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Memahami pengertian produk *cake*
2. Memahami jenis-jenis *cake*
3. Memahami karakteristik *cake*
4. Memahami jenis dan fungsi bahan pembuatan *cake*
5. Memahami fungsi bahan pembuatan *cake*
6. Memahami peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake*

D. Dasar Teori

Pengertian Produk *Cake*

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

Istilah cake di Prancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah – buahan. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake menunjukkan sesuatu yang lebih umum dan jenis *gateaux* (*sponge cake*, *iced cake*, *chocolate cake*, *Christmas cake*) termasuk cake.

Untuk membuat cake diperlukan ketelitian, seperti halnya membuat roti. Hal ini terkait dengan ketepatan dalam penimbangan bahan, dan teknik pencampuran adonan. Cake banyak mengandung lemak dan gula, untuk itu dalam pembuatan adonan harus diperoleh adonan yang lembut dan ringan, mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk cake.

Jenis-Jenis *Cake*

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis, berdasarkan proses pembuatan yaitu:

- a. *Batter type cake/ pound cake/ conventional cake*

Komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake dari jenis adonan ini adalah *butter cake*, *pound cake*, *layer cake*, *fruit cake*. *Pound Cake* adalah jenis *butter cake* tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, dan 1 pound gula. Meski sudah banyak dimodifikasi, cirinya tetap yaitu semua bahan beratnya sama.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega *hingga* pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah. Untuk mendapatkan cake yang baik diperlukan keseimbangan bahan yang tepat antara struktur pembentuk, pelembut, pengembang dan pelembab pada cake.



Gambar: Butter Cake

b. *Foam type cake* sering juga disebut *sponge cake*

Prinsipnya pembuatan Foam type cake tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau

dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, *foam type cake* dapat dibedakan kembali menjadi, *meringue* atau *angel food cake*, yang hanya putih telur, *sponge type cake*, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya.

Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi *frosting* seperti selai atau saus dan buah.

Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk kedalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Genoise cake merupakan *sponge cake* klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin. Dalam batasan penggunaan bahan pada tipe ini total cairan (telur dan susu cair) harus lebih berat dibandingkan dengan berat gula. Tepung terigu lebih sedikit dari berat

telur dan berat telur lebih banyak dari berat tepung.



Gambar: Foam Type Cake

c. *Chiffon type cake*

Merupakan kombinasi dari *butter type cake* dengan *foam type cake*. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak. Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin.



Gambar: Chiffon Type Cake

Karakteristik *Cake*

a. Bentuk

Bentuk cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

b. Warna

Cake mempunyai warna kuning keemasan. Warna keseluruhan cake

adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.

c. Aroma

Aroma cake harus sedap. Udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni.

d. Rasa

Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya adalah dengan mencicipi rasa cake. Kunyahlah dengan seksama sehingga Anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur, yaitu rasa dan aroma. Rasa yang diinginkan harus sejalan dengan aroma yang diinginkan. Yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat, dan menyenangkan.

Jenis dan Fungsi Bahan Pembuatan Cake

1. Bahan Utama

a. Tepung

Tepung merupakan bahan yang membentuk susunan adonan cake dan menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang baik untuk membuat cake adalah tepung terigu putih dengan kandungan protein 7%-9% baik. Tepung terigu putih memudahkan dalam pencampuran gula, air dan lemak. Ph tepung yang baik adalah $\pm 5,2$. Selain itu dapat juga menggunakan tepung *self raising* yaitu terigu yang telah

diberi tambahan baking powder. Penambahan tersebut dilakukan di pabrik. Untuk itu kadang kalanya dalam penggunaannya tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasilnya tidak terlalu mengembang.

b. Gula

Gula sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk cake adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan cake rata dan empuk. Gula ini dapat digunakan untuk teknik kream atau sponge. Beberapa petunjuk dalam penggunaan gula:

- 1) Gunakan gula dua kali jumlah lemak bila menggunakan teknik kream.
- 2) Teknik sponge yang baik menggunakan berat gula sama dengan berat telur, hasil kocokan baik. Bila berat gula lebih banyak dari berat telur maka sisanya harus dilarutkan dan dimasukkan berikutnya.

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- 1). Menghaluskan *crumb*
- 2). Memberi rasa manis
- 3). Membantu aerasi
- 4). Menjaga kelembaban
- 5). Memberi warna pada kulit
- 6). Melembutkan *crumb*

7). Memperpanjang umur simpan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :

- a). Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.
- b). Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
- c). Gula *Palm* dan Gula Coklat (*Brown Sugar*), apabila menggunakan ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak. Kelebihan gula dari yang tercantum dalam formula harus dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan jumlah telur hasil kocokannya akan baik sekali. Gula pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya.

c. Lemak

Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkrem, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21°C. Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk chiffon cake.

Mentega mempunyai sifat *emulsiwater in oil* dan terdiri dari lemak susu atau *butter fat* bersama dengan gumpalan, gula, susu, garam mineral serta 14% air. Suhu optimum pengerjaan mentega berkisar 18-24°C. Aroma yang harum, daya *creaming* dan *emulsi* rendah. Mentega mengandung 80-81% lemak susu, 14% air dengan titik leleh 33-35°C. Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang memiliki daya pengkrem lebih baik.

Margarine, komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibanding mentega. Margarine

memiliki daya pengkrem yang cukup baik, aroma tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-42°C. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya *creaming* yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-44°C.

Lemak tidak dapat larut kedalam bahan cair adonan. Untuk itu agar lemak dapat stabil dalam adonan maka kremkan lemak dan gula bersama-sama. Jika tidak lemak dapat dicairkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam adonan. Untuk itu lemak yang digunakan harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkrem dan pengemulsi yang baik. Selain itu rasa dan bau yang netral dan warnanya harus putih, harus bersifat plastis bila digunakan pada suhu 70°-75° F.

Fungsi lemak dalam pembuatan cake:

- 1). Meningkatkan cita rasa, ini karena lemak tidak bersatu dengan bahan cair tetapi tetap melingkupi partikel cake dan menjaga cake tetap kompak selama proses pembakaran dan menjadi cake menjadi empuk.
- 2). Membantu dalam membentuk volume, struktur cake termasyakoleh lemak dan

ini menjaga partikel yang ada dalam adonan dan bersama-sama dengan bahan cair terdistribusi dalam adonan. Selanjutnya adanya gas yang terbentuk oleh aktifitas baking powder dan juga udara selama pengadukan dan akan mengembang selama di oven. Adanya lemak yang berfungsi untuk meminyaki partikel dan menjadikan udara dapat berkembang maksimal mungkin. Volume cake terbentuk sesuai dengan yang seharusnya.

3). Menaikkan tingkat kesegaran cake. Adanya emulsi yang stabil menjadikan lemak berperan sebagai penutup partikel adonan. Lemak membentuk lapisan-lapisan tipis dan saat dibakar lapisan tersebut menjaga terjadinya penguapan bahan cair. Ini menjadikan lemak member sumbangan dalam menjaga cake tidak mudah basi.

d. Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan

gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. *Lecitin* dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar (pH 7 – 7,5), tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/pecah sebelum dipakai. Sebelum digunakan telur harus dikocok terlebih dahulu.

2. Bahan Tambahan

a. Susu

Susu padat memiliki fungsi untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma dan mampu menjaga cairan dan membantu mengontrol kerak cake. Gula susu akan terkaramelisasi pada suhu rendah dan memberikan warna kerak yang diinginkan. Dan efek pengikat yang ada pada protein tepung bersama-sama bahan padat akan membentuk struktur cake. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa yang lezat pada kue/cake.

b. Bahan cair

Bahan cair merupakan bagian yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat cake. Bahan cair ini dapat berupa air, susu cair, telur dan semua bahan yang digunakan dengan unsur cairan).

c. Garam

Garam digunakan terutama untuk mengurangi rasa manis yang ada pada gula. Selain itu fungsi garam adalah membangkitkan rasa dan aroma, penggunaan garam harus ada ukurannya karena memberikan sumbangan juga pada pembentukan warna kerak.

d. Bahan pengembang

a). *Baking powder*

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. *Baking powder* berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki “*eating quality*”, memperbaiki warna *crumb* (lebih cerah). *Baking powder* biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40°-50°C.

b). *Baking soda*

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi *baking soda* adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (*filler*).

e. Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan *dengan* menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan

meningkatkan stabilisator adonan. Fungsi emulsifier dapat:

- Meningkatkan tekstur lebih halus
- Meningkatkan keempukkan cake
- Memperbaiki/menambah volume
- Memperpanjang umur simpan

f. Rasa/aroma

Pengaroma memberi sumbangan dalam memberi aroma khas. Pengaroma memiliki aroma yang kuat oleh karenanya dalam penggunaannya perlu diukur secara tepat dan dipilih man yang cocok dengan jenis cake yang akan dibuat. Sebaiknya menggunakan dalam jumlah kecil dengan mutu yang baik. Bahan pewangi diperoleh dari rempah-rempah, sari (ekstrak), kulit kayu, biji-bijian dan bunga-bunga dari tanaman yang mengandung aroma. Sari (ekstrak) adalah larutan alkohol yang mengandung bahan pewangi dari bahan yang diekstrak. Emulsi adalah suatu zat perekat yang mudah menguap, minyak-minyak yang harus dicampur dengan air dan distabilkan dengan zat perekat nabati.

Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan *Cake*

a. Mixer

Mixer adalah alat utama dalam pembuatan cake. Ada yang menggunakan listrik dan manual. Mixer listrik ada yang berukuran kecil dan harus digunakan dengan cara dipegang, ada yang *auto* atau disebut dengan mixer duduk. Selain itu ada juga yang berkapasitas besar dan kecil. Jenis mixer dapat disesuaikan dengan seberapa banyak produk yang akan dibuat.



Gambar: Dough Mixer

b. Oven

Oven adalah alat pembakar adonan kue. Ada yang menggunakan sumber listrik, gas dan minyak tanah sebagai bahan bakarnya (Tian, 2006:17). Setiap jenis oven memiliki suhu yang berbeda-beda, sehingga kita wajib mengetahui sifat oven yang akan kita gunakan untuk produksi.



Gambar: Oven

c. Timbangan

Timbangan sangat diperlukan dalam pembuatan cake. Timbangan dibagi kedalam 2 jenis yaitu, timbangan dapur biasa dan timbangan elektrik dan sendok ukur dipergunakan untuk produksi skala kecil dan timbangan besar digunakan untuk skala besar.



Gambar : Timbangan

d. Loyang

Loyang merupakan alat yang digunakan untuk mencetak adonan. Loyang umumnya terbuat dari aluminium, stainless steel dan email. Bentuk Loyang sangat beragam, ada yang bulat, loaf, persegi panjang atau bujur sangkar. Ukurannya bermacam-macam yaitu diameter 20 cm, 24 cm, 18 cm x 18 cm, 24 cm x 24 cm bahkan ada yang lebih besar lagi. Penggunaan Loyang pada pembuatan cake sebaiknya diolesi dengan mentega pada sisinya sebelum adonan masuk ke Loyang. Hal ini dilakukan agar saat adonan matang tidak lengket pada Loyang.



Ket:

1. Loyang tulban/loyang cincin
2. Loyang chiffon mini
3. Loyang oval

e. Waskom

Waskom yang digunakan untuk pembuatan cake adalah terbuat dari stainless steel, plastic atau kaca. Jangan menggunakan Waskom dari bahan aluminium karena warna adonan bisa berubah menjadi kelabu. Waskom sebaiknya dipilih yang kapasitasnya cukup besar untuk

memudahkan pekerjaan mengocok atau mengaduk adonan.



Gambar: Waskom

f. Gelas ukur

Gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan-bahan cair seperti air, susu atau sari buah. Ada yang terbuat dari bahan kaca dan plastic. Kapasitasnya juga beragam yaitu 500ml dan 1 liter.



Gambar Gelas Ukur

g. Spatula

Spatula berfungsi sebagai alat untuk mengaduk makanan yang lembut, namun banyak yang menggunakannya untuk mengoleskan hiasan atas (*topping*) yang menggunakan bahan dasar *butter cream*. Spatula umumnya terbuat dari bahan plastik atau karet.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI / 1 dan 2
Materi Pokok	: Produk <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i>
Pertemuan	: Kedua dan Ketiga
Alokasi Waktu	: 2x pertemuan (@5 x 45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja <i>- Menggunakan bahan yang sama untuk memproduksi beberapa cake sehingga tidak membuang banyak bahan</i>
4.1	Membuat <i>cake, gateaux, dan torten</i>	Memilih bahan, menimbang bahan, memilih alat, mengoperasikan alat, mempraktikkan dan menganalisis hasil praktik pada pembuatan: <ul style="list-style-type: none">• <i>Vanila sponge cake</i>• <i>Chocolate sponge cake</i>• <i>Pandan sponge cake</i>

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Mampu memilih bahan yang benar pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
2. Mampu menimbang bahan dengan tepat pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*

- 3.Mampu memilih alat yang tepat pada pembuatan *vanila sponge cake*, *chocolate sponge cake*, dan *pandan sponge cake*
- 4.Mampu mengoperasikan alat dengan benar pada pembuatan *vanila sponge cake*, *chocolate sponge cake*, dan *pandan sponge cake*
- 5.Mampu mempraktikkan *vanila sponge cake*, *chocolate sponge cake*, dan *pandan sponge cake* sesuai tertib kerja
- 6.Mampu menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil pada *vanila sponge cake*, *chocolate sponge cake*, dan *pandan sponge cake*

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan 2:

1. Bahan-bahan pembuatan *cake*
2. Peralatan yang digunakan pada pembuatan *cake*
3. Cara pembuatan produk *cake* yaitu *vanila sponge cake*, *chocolate sponge cake*, dan *pandan sponge cake*

Pertemuan 3:

1. Peralatan yang digunakan pada pembuatan *cake*

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran kooperatif menggunakan ceramah, tanya jawab, praktikum, dan evaluasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power Point dan video

Alat : LCD, Spidol, Papan tulis, bahan dan alat

Sumber Belajar :

1. Masye Manaffe S, dkk. 1997. *Pengolahan Kue dan Roti Jilid 1*. Bandung: Angkasa
2. Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
3. M. Husin Syarbini. 2014. *Cakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
4. Handout Produk Cake

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Pertemuan 2:

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru 	10 menit

	memberikan beberapa contoh bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake	
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point tentang bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake. 2. Guru menyuruh siswa membaca tugas yang telah diberikan tentang bahan pembuatan cake 3. Guru memberikan 20 soal pilihan ganda tentang bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake 	30 menit
	<p>Data collection:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengecek kelengkapan praktek siswa, bahan dan alat. 2. Guru membagi siswa ke dalam 9 kelompok masak @ 3 siswa dan menyuruh membuat lembar laporan praktik. 3. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang <i>vanila sponge cake</i>, <i>chocolate sponge cake</i> dan <i>pandan sponge cake</i> <p>Data processing:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam membuat <i>vanila sponge cake</i>, <i>chocolate sponge cake</i> dan <i>pandan sponge cake</i>. 	170 menit
	<p>Generalization:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menilai dari hasil praktek produk cake dengan strategi yang tepat. 2. Guru mengevaluasi hasil praktek produk cake dari tiap kelompok 3. Guru menyuruh siswa membersihkan area kerja dan area dapur 	10 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memeriksa kebersihan setiap meja kerja praktik 2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia 	5 menit
Total		225 menit

Pertemuan 3:

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu peralatan pembuatan cake 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru memberikan beberapa contoh bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake 	10 menit

Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point tentang peralatan pembuatan cake. Guru menyuruh siswa mencatat beberapa peralatan yang ditampilkan. Guru memberikan 5 soal bergambar tentang peralatan pembuatan cake <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami peralatan pembuatan cake 	30 menit
	<p>Data collection:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru mengecek kelengkapan praktek siswa, bahan dan alat. Guru membagi siswa ke dalam 9 kelompok masak @ 3 siswa dan menyuruh membuat lembar laporan praktik. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang <i>chocolate sponge cake</i>, <i>pandan sponge cake</i> dan <i>vanila sponge cake</i>. <p>Data processing:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam membuat <i>chocolate sponge cake</i>, <i>pandan sponge cake</i> dan <i>vanila sponge cake</i>. 	170 menit
	<p>Generalization:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru menilai dari hasil praktek produk cake dengan strategi yang tepat. Guru mengevaluasi hasil praktek produk cake dari tiap kelompok Guru menyuruh siswa membersihkan area kerja dan area dapur 	10 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru memeriksa kebersihan setiap meja kerja praktik Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia 	5 menit
Total		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
- Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik produk cake. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif. 	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik produk cake
2	<p>Pengetahuan</p> <p>Bahan dan peralatan pembuatan cake</p>	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	<p>Ketrampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> Persiapan praktik Pelaksanaan praktik Produk hasil praktik 	Pengamatan	Saat praktik <i>vanila sponge cake</i> , <i>chocolate sponge cake</i> dan <i>pandan sponge cake</i> baik secara individu maupun kelompok

I. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

2. Mata Pelajaran : Produk Cake

3. Kelas : XI

4. Semester : Ganjil
5. Kurikulum : 2013

6. Alokasi waktu : 20 menit

7. Jumlah soal : 20

8. Jenis soal : Pilihan ganda

Pertemuan 2:

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Indikator	Soal		
				Bentuk	Jumlah	Nomor
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.	3.1 Menganalisis <i>cake, gateaux</i> , dan <i>torten</i>	Produk cake (bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake)	• Menganalisis bahan pembuatan cake	Tes Pilihan Ganda	10	1-10
			• Menganalisis peralatan pembuatan cake		10	11-20

Pertemuan 3

soal dan kunci jawaban		Skor
<p>Tebak gambar di bawah ini! Sebutkan nama alat dan fungsinya!</p> <p>Jawaban:</p> <div></div> <p>Nama : Cake divider</p> <p>Fungsi : Memotong cake menjadi berbagai ukuran dengan porsi yang sama dengan jumlah ukuran 10, 12, 14, da 16 buah.</p>		20
<div></div> <p>Nama : Cake tube decoration</p> <p>Fungsi : Memberikan aneka bentuk yang kita kehendaki saat menggunakan adonan.</p>		20
<div></div> <p>Nama : Palette</p> <p>Fungsi : Untuk meratakan atau memperhalus permukaan cake pada saat melakukan dekorasi dengan berbagai jenis krim penutup (<i>coating</i>)</p>		20
<div><div><p>Tatakan Plastik Kotak (TTP-*series)</p></div><div></div><div><p>TTP-19, 12x15 cm</p></div><div><p>Tatakan Plastik Bulat (TPB-*series)</p></div></div> <p>Nama : Tatakan kue</p> <p>Fungsi : sebagai alas cake agar mudah dipindahkan dari satu tempat ke tempat lain saat melakukan dekorasi</p>		20
<div></div> <p>Nama : Rak pendingin</p> <p>Fungsi : Mendinginkan roti atau cake pada suhu yang optimal, dan untuk menyiram cake dengan cokelat, fondant atau agar-agar.</p>		20
TOTAL SKOR		100

J. Kriteria Penilaian/Rubrik Penilaian untuk Soal Pilihan Ganda

Pertemuan 2:

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 20 item soal

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!

1. Yang termasuk bahan utama pembuatan cake adalah ...
 - a. Tepung terigu
 - b. Baking powder
 - c. Pewarna
 - d. Emulsifier
 - e. Susu
2. Bahan utama pembuatan cake yang benar di bawah ini adalah ...
 - a. Susu, pewarna, gula, lemak
 - b. Tepung terigu, gula, pengaroma, lemak
 - c. Garam, susu cair, air, baking powder
 - d. Tepung terigu, lemak, gula, telur
 - e. Telur, lemak, baking soda, baking powder
3. Fungsi gula berikut ini benar, kecuali ...
 - a. Menghaluskan crumb
 - b. Membentuk susunan adonan
 - c. Memberi rasa manis
 - d. Menjaga kelembaban
 - e. Memperpanjang umur simpan
4. Jenis gula yang digunakan untuk cake sangat banyak, namun yang paling baik dalam pembuatan cake adalah ...
 - a. Gula palm
 - b. Brown sugar
 - c. Gula kastor
 - d. Gula sirup
 - e. Gula madu
5. Telur yang baik digunakan adalah ...
 - a. Berukuran kecil
 - b. Banyak bercak kotoran
 - c. Dalam kondisi dingin
 - d. Telur yang segar (pH 7-7.5)
 - e. Rusak/pecah
6. Susu merupakan bahan tambahan yang berfungsi sebagai ...
 - a. Meningkatkan tingkat kesegaran cake
 - b. Membantu membentuk volume cake
 - c. Memberi warna pada cake
 - d. Agen pengembangan
 - e. Menambah nilai gizi
7. Bahan cair berikut sering digunakan dalam pembuatan cake kecuali ...
 - a. Susu cair
 - b. Sprite
 - c. Kecap
 - d. Telur
 - e. Air
8. Yang termasuk bahan pengembang adalah ...
 - a. Ovalet
 - b. Baking powder
 - c. Susu
 - d. Lemak
 - e. TBM

9. Fungsi emulsifier adalah ...
- Memperbaiki warna crumb
 - Sebagai agen pengembang
 - Pembentukan warna kerak
 - Mengurangi rasa manis
 - Meningkatkan tekstur lebih halus
10. Yang termasuk bahan tambahan adalah berikut ini, kecuali ...
- Baking soda
 - Ovalet
 - Gula
 - Garam
 - Baking powder
11. Alat yang dibutuhkan untuk teknik baking adalah ...
- Wajan
 - Oven
 - Blender
 - Kukusan
 - Panci
12. Loyang yang digunakan untuk pembuatan chiffon cake adalah ...
- Loyang tulban
 - Loyang oval
 - Loyang bulat
 - Loyang loaf
 - Loyang persegi panjang
13. Alat yang berfungsi sebagai tempat untuk mengocok/mengaduk adonan adalah ...
- Loyang
 - Wajan
 - Gelas
 - Panci
 - Baskom
14. Alat yang berfungsi mengaduk makanan yang lembut adalah ...
- Garpu
 - Sendok
 - Spatula
 - Kuas
 - Pisau
15. Alat untuk mengukur bahan-bahan cair adalah ...
- Gelas ukur
 - Garpu
 - Spatula
 - Sendok
 - Timbangan
16. Yang termasuk dalam alat utama pembuatan cake adalah...
- Blender
 - Baskom
 - Spatula
 - Mixer dough*
 - Loyang
17. Alat untuk mengukur bahan produksi skala kecil adalah ...
- Sendok makan
 - Gelas ukur
 - Gelas
 - Timbangan
 - Sendok ukur
18. Loyang harus diolesi mentega/minyak agar cake ...
- Tidak gosong
 - Tidak lengket
 - Tidak basi
 - Tidak rusak
 - Beraroma
19. Untuk mengoleskan butter cream pada cake adalah ...
- Spatula
 - Pisau
 - Sendok
 - Garpu
 - Pipping bag
20. Jenis timbangan yang tingkat akurasinya lebih akurat adalah ...
- Sendok dapur
 - Gelas ukur
 - Timbangan
 - Timbangan digital
 - Timbangan dapur

Kunci Jawaban:

1. A

2. D

3. B

4. C

5. D

6. E

7. C

8. B

9. E

10. C
11. B

12. A

13. E

14. C

15. A

16. D

17. E

18. B

19. A

20. D

Skor Penilaian = $\frac{\sum \text{Skor perolehan}}{\text{Skor maksimal (20)}} \times 100\%$

K. Kriteria Penilaian/Rubrik Penilaian untuk Soal Essay

Pertemuan 3:

Soal No	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	
1	<ul style="list-style-type: none">Nama : Cake dividerFungsi : Memotong cake menjadi berbagai ukuran dengan porsi yang sama dengan jumlah ukuran 10, 12, 14, da 16 buah.	<ul style="list-style-type: none">- Jika menjawab benar- Jika hanya menjawab 1 target	10-20	
			1-10	
2	<ul style="list-style-type: none">Nama : Cake tube decorationFungsi : Memberikan aneka bentuk yang kita kehendaki saat menggunakan adonan.	<ul style="list-style-type: none">- Jika menjawab benar- Jika hanya menjawab 1 target	10-20	
			1-10	
3	<ul style="list-style-type: none">Nama : PaletteFungsi : Untuk meratakan atau memperhalus permukaan cake pada saat melakukan dekorasi dengan berbagai jenis krim penutup (<i>coating</i>)	<ul style="list-style-type: none">- Jika menjawab benar- Jika hanya menjawab 1 target	10-20	
			1-10	
4	<ul style="list-style-type: none">Nama : Tatakan kueFungsi : sebagai alas cake agar mudah dipindahkan dari satu tempat ke tempat lain saat melakukan dekorasi	<ul style="list-style-type: none">- Jika menjawab benar- Jika hanya menjawab 1 target	10-20	
			1-10	
5	<ul style="list-style-type: none">Nama : Rak pendinginFungsi : Mendinginkan roti atau cake pada suhu yang optimal, dan untuk menyiram cake dengan cokelat, fondant atau agar-agar.	<ul style="list-style-type: none">- Jika menjawab benar- Jika hanya menjawab 1 target	10-20	
			1-10	
Skor Maksimal			100	

Lembar Pengamatan Penilaian Pengetahuan

No	Nama Siswa	Pengetahuan	
		KKM	SKOR
1	Annisa Uswatun Khasanah	80	90
2	Aqsani Hersita Putri	80	95
3	Arif Setiawan	80	90
4	Awang Bura Sudarman	80	90
5	Bobby Noerrizky Wicaksono	80	85
6	Clara Chintia Regtasari	80	95
7	Darum Mukti Purbowanti	80	85
8	Dhianitasari	80	85
9	Emi Astiwi	80	80
10	Fernanda Rizka Amalia Putri	80	95
11	Ida Oktianingrum	80	90
12	Latifah Nur Fadilah	80	90
13	Lieftyanna Luthfie Tiffany	80	90
14	Luthfia Hanun Mahira	80	95
15	Muhammad Nur Kholid	80	85
16	Nova Octaviani	80	85
17	Nur Sholaika	80	80
18	Rahma Fajri	80	95
19	Rida Dianingratri	80	80
20	Shella Saputri Rahayu	80	95
21	Sindi Aditya Dewi	80	80
22	Tri Rahayuningsih	80	90
23	Ulfah Dwi Azhar	80	80
24	Ummi Mujazamah	80	75
25	Zainnisa Nur Atika	80	80
26	Zustika Ajianti	80	95

Mengetahui

Bantul, 21 Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

Dyah Agustin Prihatini

NIP. 19741123 200801 2 005

NIM. 12511241036

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Annisa Uswatun Khasanah		√				√			√	
2	Aqsani Hersita Putri		√				√			√	
3	Arif Setiawan			√			√			√	
4	Awang Bura Sudarman		√				√			√	
5	Bobby Noerrizky Wicaksono		√				√			√	
6	Clara Chintia Regtasari		√				√			√	
7	Darum Mukti Purbowanti		√				√			√	
8	Dhianitasari		√				√			√	
9	Emi Astiwi		√				√			√	
10	Fernanda Rizka Amalia Putri		√				√			√	
11	Ida Oktianingrum		√				√			√	
12	Latifah Nur Fadilah		√				√			√	
13	Lieftyanna Luthfie Tiffany		√				√			√	
14	Luthfia Hanun Mahira		√				√			√	
15	Muhammad Nur Kholid		√				√			√	
16	Nova Octaviani		√				√			√	
17	Nur Sholaika		√				√			√	
18	Rahma Fajri		√				√			√	
19	Rida Dianingratri		√				√			√	
20	Shella Saputri Rahayu		√				√			√	
21	Sindi Aditya Dewi		√				√			√	
22	Tri Rahayuningsih		√				√			√	
23	Ulfah Dwi Azhar		√				√			√	
24	Ummi Mujazamah		√				√			√	
25	Zainnisa Nur Atika		√				√			√	
26	Zustika Ajianti		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Bantul, 21 Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini

NIM. 12511241036

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Annisa Uswatun Khasanah		√				√			√	
2	Aqsani Hersita Putri		√				√			√	
3	Arif Setiawan			√			√			√	
4	Awang Bura Sudarman		√				√			√	
5	Bobby Noerrizky Wicaksono		√				√			√	
6	Clara Chintia Regtasari		√				√			√	
7	Darum Mukti Purbowanti		√				√			√	
8	Dhianitasari		√				√			√	
9	Emi Astiwi		√				√			√	
10	Fernanda Rizka Amalia Putri		√				√			√	
11	Ida Oktianingrum		√				√			√	
12	Latifah Nur Fadilah		√				√			√	
13	Lieftyanna Luthfie Tiffany		√				√			√	
14	Luthfia Hanun Mahira		√				√			√	
15	Muhammad Nur Kholid			√			√			√	
16	Nova Octaviani		√				√			√	
17	Nur Sholaika		√				√			√	
18	Rahma Fajri		√				√			√	
19	Rida Dianingratri		√				√			√	
20	Shella Saputri Rahayu		√				√			√	
21	Sindi Aditya Dewi		√				√			√	
22	Tri Rahayuningsih		√				√			√	
23	Ulfah Dwi Azhar		√				√			√	
24	Ummi Mujazamah		√				√			√	
25	Zainnisa Nur Atika		√				√			√	
26	Zustika Ajianti		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

4. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - e. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
5. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - e. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

6. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- d. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - e. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - f. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Bantul, 28 Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini

NIM. 12511241036

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Standar Kompetensi : Produk Cake

Kompetensi Dasar : Membuat *cake, gateaux, dan torten*

Praktik : Membuat *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*

Tanggal : 21 Agustus 2015

Nama Kelompok	Menu	Persiapan (20)	Proses (40)	Hasil (40)	Total skor
KELOMPOK 1	<i>Vanila sponge cake</i>				
1. Arif Setiawan		20	40	38	98
2. Lieftyanna L.T		20	40	38	98
3. M. Nur Kholid		20	40	38	98
KELOMPOK 2	<i>Vanila sponge cake</i>				
1. Ida Oktianingrum		20	36	28	84
2. Tri Rahayuningsih		20	36	28	84
3. Annisa Uswatun K		20	36	28	84
KELOMPOK 3	<i>Vanila sponge cake</i>				
1. Aqsani Hersita P		20	30	25	75
2. Shella Saputri R		20	30	25	75
3. Latifah Nur F		20	30	25	75
KELOMPOK 4	<i>Chocolate sponge cake</i>				
1. Clara Chintia R		20	25	28	73
2. Luthfia Hanun M		20	25	28	73
3. Ummi Mujazamah		20	25	28	73
KELOMPOK 5	<i>Chocolate sponge cake</i>				
1. Rahma Fajri		20	37	37	94
2. Fernanda Rizka A.P		20	37	37	94
3. Zustika Ajiyanti		20	37	37	94
KELOMPOK 6	<i>Chocolate sponge cake</i>				
1. Bobby Noerrizky W		15	37	35	87
2. Sindi Aditya D		20	37	35	92
3. Darum Mukti P		20	37	35	92
KELOMPOK 7	<i>Pandan sponge cake</i>				
1. Zainnisa Nur A		20	38	36	94
2. Dhianitasari		20	38	36	94
3. Awang Bura S		18	38	36	92

KELOMPOK 8	<i>Pandan sponge cake</i>				
1. Emi Astiwi		18	38	35	91
2. Nur Sholaika		20	38	35	93
3. Ulfah Dwi A		20	38	35	93
KELOMPOK 9	<i>Pandan sponge cake</i>				
1.Nova Octaviani		20	38	36	94
2.Rida Dianingratri		20	38	36	94

Bantul, 21 Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Standar Kompetensi : Produk Cake

Kompetensi Dasar : Membuat *cake, gateaux, dan torten*

Praktik : Membuat *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*

Tanggal : 28 Agustus 2015

Nama Kelompok	Menu	Persiapan (20)	Proses (40)	Hasil (40)	Total skor
KELOMPOK 1	<i>Chocolate sponge cake</i>				
4. Arif Setiawan		20	35	38	93
5. Lieftyanna L.T		20	35	38	93
6. M. Nur Kholid		20	35	38	93
KELOMPOK 2	<i>Chocolate sponge cake</i>				
4. Ida Oktianingrum		20	35	38	93
5. Tri Rahayuningsih		20	35	38	93
6. Annisa Uswatun K		20	35	38	93
KELOMPOK 3	<i>Chocolate sponge cake</i>				
4. Aqsani Hersita P		20	35	38	93
5. Shella Saputri R		20	35	38	93
6. Latifah Nur F		20	35	38	93
KELOMPOK 4	<i>Pandan sponge cake</i>				
4. Clara Chintia R		20	35	40	95
5. Luthfia Hanun M		20	35	40	95
6. Ummi Mujazamah		20	35	40	95
KELOMPOK 5	<i>Pandan sponge cake</i>				
4. Rahma Fajri		20	35	40	95
5. Fernanda Rizka A.P		20	35	40	95
6. Zusika Ajiyanti		20	35	40	95
KELOMPOK 6	<i>Pandan sponge cake</i>				
4. Bobby Noerrizky W		15	35	40	90
5. Sindi Aditya D		18	35	40	93
6. Darum Mukti P		20	35	40	95
KELOMPOK 7	<i>Vanila sponge cake</i>				
4. Zainnisa Nur A		20	35	40	95
5. Dhianitasari		20	35	40	95
6. Awang Bura S		15	35	40	90

KELOMPOK 8	<i>Vanila sponge cake</i>				
4. Emi Astiwi		18	35	40	93
5. Nur Sholaika		20	35	40	95
6. Ulfah Dwi A		20	35	40	95
KELOMPOK 9	<i>Vanila sponge cake</i>				
1.Nova Octaviani		20	35	40	95
2.Rida Dianingratri		20	35	40	95

Bantul, 28 Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036

L. Rubrik Penilaian Persiapan dan Proses

Aspek	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	Ket.
Keterampilan yang dinilai				
1. Persiapan	a. Membawa jobsheet/lembar persiapan praktikum b. Menggunakan baju <i>cook</i> warna putih dan celana hitam panjang. c. Menggunakan sepatu hitam dan menutup seluruh permukaan kaki. d. Menggunakan celemek e. Rambut atau kerudung rapi dan memakai topi. f. Menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai resep. g. Menyiapkan peralatan yang diperlukan sesuai resep	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	15-20	Sangat baik
		- Jika melaksanakan 5 sampai 6 target pencapaian ideal	11-15	Baik
		- Jika melaksanakan 3 sampai 4 target pencapaian ideal	6-10	Cukup Baik
		- Jika melaksanakan 1 sampai 2 target pencapaian ideal	1-5	Kurang baik
2. Proses	a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi c. Melaksanakan praktik dengan mandiri d. Menyelesaikan praktik dengan tepat waktu	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	31-40	Sangat baik
		- Jika melaksanakan 3 target pencapaian ideal	21-30	Baik
		- Jika melaksanakan 2 target pencapaian ideal	11-20	Cukup Baik
		- Jika melaksanakan 1 target pencapaian ideal	1-10	Kurang baik
Skor maksimal			60	

RUBRIK PENILAIAN PRODUK

SMK N 1 SEWON

Kelas : XI Patiseri

Praktik ke : 1 (21 Agustus 2015)

Kel.	Nama Kelompok	Nama <i>cake</i>	Penilaian			Jumlah Nilai (40)
			Rasa (5)	Warna (15)	Tekstur (20)	
1.	Arif Setiawan	<i>Vanila sponge cake</i>	5	13	20	38
	Lieftyanna Luthfie Tiffany		5	13	20	38
	Muhammad Nur Kholid		5	13	20	38
2.	Ida Oktianingrum	<i>Vanila sponge cake</i>	5	13	10	28
	Tri Rahayuningsih		5	13	10	28
	Annisa Uswatun Khasanah		5	13	10	28
3.	Aqsani Hersita Putri	<i>Vanila sponge cake</i>	5	13	7	25
	Shella Saputri Rahayu		5	13	7	25
	Latifah Nur Fadilah		5	13	7	25
4.	Clara Chintia Regtasari	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	13	10	28
	Luthfia Hanun Mahira		5	13	10	28
	Ummi Mujazamah		5	13	10	28

5.	Rahma Fajri	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	15	17	37
	Fernanda Rizka Amalia Putri		5	15	17	37
	Zustika Ajianti		5	15	17	37
6.	Bobby Noerrizky Wicaksono	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	15	15	35
	Sindi Aditya Dewi		5	15	15	35
	Darum Mukti Purbowanti		5	15	15	35
7.	Zainnisa Nur Atika	<i>Pandan sponge cake</i>	5	13	18	36
	Dhianitasari		5	13	18	36
	Awang Bura Sudarman		5	13	18	36
8.	Emi Astiwi	<i>Pandan sponge cake</i>	5	15	15	35
	Nur Sholaika		5	15	15	35
	Ulfah Dwi Azhar		5	15	15	35
9.	Nova Octaviani	<i>Pandan sponge cake</i>	5	13	18	36
	Rida Dianingratri		5	13	18	36

RUBRIK PENILAIAN PRODUK

SMK N 1 SEWON

Kelas : XI Patiseri

Praktik ke : 2 (28 Agustus 2015)

Kel.	Nama Kelompok	Nama <i>cake</i>	Penilaian			Jumlah Nilai (40)
			Rasa (5)	Warna (15)	Tekstur (20)	
1.	Arif Setiawan	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	13	20	38
	Lieftyanna Luthfie Tiffany		5	13	20	38
	Muhammad Nur Kholid		5	13	20	38
2.	Ida Oktianingrum	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	13	20	38
	Tri Rahayuningsih		5	13	20	38
	Annisa Uswatun Khasanah		5	13	20	38
3.	Aqsani Hersita Putri	<i>Chocolate sponge cake</i>	5	13	20	38
	Shella Saputri Rahayu		5	13	20	38
	Latifah Nur Fadilah		5	13	20	38
4.	Clara Chintia Regtasari	<i>Pandan sponge cake</i>	5	15	20	40
	Luthfia Hanun Mahira		5	15	20	40
	Ummi Mujazamah		5	15	20	40

5.	Rahma Fajri	<i>Pandan sponge cake</i>	5	15	20	40
	Fernanda Rizka Amalia Putri		5	15	20	40
	Zustika Ajianti		5	15	20	40
6.	Bobby Noerrizky Wicaksono	<i>Pandan sponge cake</i>	5	15	20	40
	Sindi Aditya Dewi		5	15	20	40
	Darum Mukti Purbowanti		5	15	20	40
7.	Zainnisa Nur Atika	<i>Vanila sponge cake</i>	5	15	20	40
	Dhianitasari		5	15	20	40
	Awang Bura Sudarman		5	15	20	40
8.	Emi Astiwi	<i>Vanila sponge cake</i>	5	15	20	40
	Nur Sholaika		5	15	20	40
	Ulfah Dwi Azhar		5	15	20	40
9.	Nova Octaviani	<i>Vanila sponge cake</i>	5	15	20	40
	Rida Dianingratri		5	15	20	40
			5	15	20	40

M. Rubrik Penilaian Produk

Aspek Produk yang Dinilai	Target Pencapaian Ideal		Skor
		Kriteria	
1. Rasa	Rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	4-5
		- Jika rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-3
2. Warna	Warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	11-15
		- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai kurang sesuai kriteria	6-10
		- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-5
3. Tekstur	Tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	15-20
		- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai kurang sesuai kriteria	8-14
		- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-7
Skor maksimal			40



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout No 1

Produk Cake

Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *cake* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *cake*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1. Menganalisis *cake*, *gateaux* dan *torten*
- 4.1. Membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*

B. Kompetensi Dasar

- Produk *cake*, *gateaux* dan *torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Memahami pengertian produk *cake*
2. Memahami jenis-jenis *cake*
3. Memahami karakteristik *cake*
4. Memahami jenis dan fungsi bahan pembuatan *cake*
5. Memahami fungsi bahan pembuatan *cake*
6. Memahami peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake*

D. Dasar Teori

Pengertian Produk *Cake*

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

Istilah cake di Prancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah – buahan. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake menunjukkan sesuatu yang lebih umum dan jenis *gateaux* (*sponge cake*, *iced cake*, *chocolate cake*, *Christmas cake*) termasuk cake.

Untuk membuat cake diperlukan ketelitian, seperti halnya membuat roti. Hal ini terkait dengan ketepatan dalam penimbangan bahan, dan teknik pencampuran adonan. Cake banyak mengandung lemak dan gula, untuk itu dalam pembuatan adonan harus diperoleh adonan yang lembut dan ringan, mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk cake.

Jenis-Jenis *Cake*

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis, berdasarkan proses pembuatan yaitu:

- a. *Batter type cake/ pound cake/ conventional cake*

Komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake dari jenis adonan ini adalah *butter cake*, *pound cake*, *layer cake*, *fruit cake*. *Pound Cake* adalah jenis *butter cake* tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, dan 1 pound gula. Meski sudah banyak dimodifikasi, cirinya tetap yaitu semua bahan beratnya sama.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega *hingga* pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah. Untuk mendapatkan cake yang baik diperlukan keseimbangan bahan yang tepat antara struktur pembentuk, pelembut, pengembang dan pelembab pada cake.



Gambar: Butter Cake

b. *Foam type cake* sering juga disebut *sponge cake*

Prinsipnya pembuatan Foam type cake tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau

dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, *foam type cake* dapat dibedakan kembali menjadi, *meringue* atau *angel food cake*, yang hanya putih telur, *sponge type cake*, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya.

Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi *frosting* seperti selai atau saus dan buah.

Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk kedalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Genoise cake merupakan *sponge cake* klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin. Dalam batasan penggunaan bahan pada tipe ini total cairan (telur dan susu cair) harus lebih berat dibandingkan dengan berat gula. Tepung terigu lebih sedikit dari berat

telur dan berat telur lebih banyak dari berat tepung.



Gambar: Foam Type Cake

c. *Chiffon type cake*

Merupakan kombinasi dari *butter type cake* dengan *foam type cake*. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak. Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin.



Gambar: Chiffon Type Cake

Karakteristik *Cake*

a. Bentuk

Bentuk cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

b. Warna

Cake mempunyai warna kuning keemasan. Warna keseluruhan cake

adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.

c. Aroma

Aroma cake harus sedap. Udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni.

d. Rasa

Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya adalah dengan mencicipi rasa cake. Kunyahlah dengan seksama sehingga Anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur, yaitu rasa dan aroma. Rasa yang diinginkan harus sejalan dengan aroma yang diinginkan. Yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat, dan menyenangkan.

Jenis dan Fungsi Bahan Pembuatan Cake

1. Bahan Utama

a. Tepung

Tepung merupakan bahan yang membentuk susunan adonan cake dan menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang baik untuk membuat cake adalah tepung terigu putih dengan kandungan protein 7%-9% baik. Tepung terigu putih memudahkan dalam pencampuran gula, air dan lemak. Ph tepung yang baik adalah $\pm 5,2$. Selain itu dapat juga menggunakan tepung *self raising* yaitu terigu yang telah

diberi tambahan baking powder. Penambahan tersebut dilakukan di pabrik. Untuk itu kadang kalanya dalam penggunaannya tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasilnya tidak terlalu mengembang.

b. Gula

Gula sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk cake adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan cake rata dan empuk. Gula ini dapat digunakan untuk teknik kream atau sponge. Beberapa petunjuk dalam penggunaan gula:

- 1) Gunakan gula dua kali jumlah lemak bila menggunakan teknik kream.
- 2) Teknik sponge yang baik menggunakan berat gula sama dengan berat telur, hasil kocokan baik. Bila berat gula lebih banyak dari berat telur maka sisanya harus dilarutkan dan dimasukkan berikutnya.

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- 1). Menghaluskan *crumb*
- 2). Memberi rasa manis
- 3). Membantu aerasi
- 4). Menjaga kelembaban
- 5). Memberi warna pada kulit
- 6). Melembutkan *crumb*

7). Memperpanjang umur simpan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :

- a). Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.
- b). Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
- c). Gula *Palm* dan Gula Coklat (*Brown Sugar*), apabila menggunakan ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak. Kelebihan gula dari yang tercantum dalam formula harus dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan jumlah telur hasil kocokannya akan baik sekali. Gula pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya.

c. Lemak

Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21°C. Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk chiffon cake.

Mentega mempunyai sifat *emulsiwater in oil* dan terdiri dari lemak susu atau *butter fat* bersama dengan gumpalan, gula, susu, garam mineral serta 14% air. Suhu optimum pengerjaan mentega berkisar 18-24°C. Aroma yang harum, daya *creaming* dan *emulsi* rendah. Mentega mengandung 80-81% lemak susu, 14% air dengan titik leleh 33-35°C. Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang memiliki daya pengkremkan lebih baik.

Margarine, komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibanding mentega. Margarine

memiliki daya pengkremkan yang cukup baik, aroma tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-42°C. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya *creaming* yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-44°C.

Lemak tidak dapat larut kedalam bahan cair adonan. Untuk itu agar lemak dapat stabil dalam adonan maka kremkan lemak dan gula bersama-sama. Jika tidak lemak dapat dicairkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam adonan. Untuk itu lemak yang digunakan harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan dan pengemulsi yang baik. Selain itu rasa dan bau yang netral dan warnanya harus putih, harus bersifat plastis bila digunakan pada suhu 70°-75° F.

Fungsi lemak dalam pembuatan cake:

- 1). Meningkatkan cita rasa, hal ini karena lemak tidak bersatu dengan bahan cair tetapi tetap malingkupi partikel cake dan menjaga cake tetap kompak selama proses pembakaran dan menjadi cake menjadi empuk.
- 2). Membantu dalam membentuk volume, struktur cake termasyakoleh lemak dan

ini menjaga partikel yang ada dalam adonan dan bersama-sama dengan bahan cair terdistribusi dalam adonan. Selanjutnya adanya gas yang terbentuk oleh aktifitas baking powder dan juga udara selama pengadukan dan akan mengembang selama di oven. Adanya lemak yang berfungsi untuk meminyaki partikel dan menjadikan udara dapat berkembang maksimal mungkin. Volume cake terbentuk sesuai dengan yang seharusnya.

3). Menaikkan tingkat kesegaran cake. Adanya emulsi yang stabil menjadikan lemak berperan sebagai penutup partikel adonan. Lemak membentuk lapisan-lapisan tipis dan saat dibakar lapisan tersebut menjaga terjadinya penguapan bahan cair. Ini menjadikan lemak member sumbangan dalam menjaga cake tidak mudah basi.

d. Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan

gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. *Lecitin* dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar (pH 7 – 7,5), tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/pecah sebelum dipakai. Sebelum digunakan telur harus dikocok terlebih dahulu.

2. Bahan Tambahan

a. Susu

Susu padat memiliki fungsi untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma dan mampu menjaga cairan dan membantu mengontrol kerak cake. Gula susu akan terkaramelisasi pada suhu rendah dan memberikan warna kerak yang diinginkan. Dan efek pengikat yang ada pada protein tepung bersama-sama bahan padat akan membentuk struktur cake. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa yang lezat pada kue/cake.

b. Bahan cair

Bahan cair merupakan bagian yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat cake. Bahan cair ini dapat berupa air, susu cair, telur dan semua bahan yang digunakan dengan unsur cairan).

c. Garam

Garam digunakan terutama untuk mengurangi rasa manis yang ada pada gula. Selain itu fungsi garam adalah membangkitkan rasa dan aroma, penggunaan garam harus ada ukurannya karena memberikan sumbangan juga pada pembentukan warna kerak.

d. Bahan pengembang

a). *Baking powder*

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. *Baking powder* berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki “*eating quality*”, memperbaiki warna *crumb* (lebih cerah). *Baking powder* biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40°-50°C.

b). *Baking soda*

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi *baking soda* adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (*filler*).

e. Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan *dengan* menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan

meningkatkan stabilisator adonan. Fungsi emulsifier dapat:

- Meningkatkan tekstur lebih halus
- Meningkatkan keempukkan cake
- Memperbaiki/menambah volume
- Memperpanjang umur simpan

f. Rasa/aroma

Pengaroma memberi sumbangan dalam memberi aroma khas. Pengaroma memiliki aroma yang kuat oleh karenanya dalam penggunaannya perlu diukur secara tepat dan dipilih man yang cocok dengan jenis cake yang akan dibuat. Sebaiknya menggunakan dalam jumlah kecil dengan mutu yang baik. Bahan pewangi diperoleh dari rempah-rempah, sari (ekstrak), kulit kayu, biji-bijian dan bunga-bunga dari tanaman yang mengandung aroma. Sari (ekstrak) adalah larutan alkohol yang mengandung bahan pewangi dari bahan yang diekstrak. Emulsi adalah suatu zat perekat yang mudah menguap, minyak-minyak yang harus dicampur dengan air dan distabilkan dengan zat perekat nabati.

Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan *Cake*

a. Mixer

Mixer adalah alat utama dalam pembuatan cake. Ada yang menggunakan listrik dan manual. Mixer listrik ada yang berukuran kecil dan harus digunakan dengan cara dipegang, ada yang *auto* atau disebut dengan mixer duduk. Selain itu ada juga yang berkapasitas besar dan kecil. Jenis mixer dapat disesuaikan dengan seberapa banyak produk yang akan dibuat.



Gambar: Dough Mixer

b. Oven

Oven adalah alat pembakar adonan kue. Ada yang menggunakan sumber listrik, gas dan minyak tanah sebagai bahan bakarnya (Tian, 2006:17). Setiap jenis oven memiliki suhu yang berbeda-beda, sehingga kita wajib mengetahui sifat oven yang akan kita gunakan untuk produksi.



Gambar: Oven

c. Timbangan

Timbangan sangat diperlukan dalam pembuatan cake. Timbangan dibagi kedalam 2 jenis yaitu, timbangan dapur biasa dan timbangan elektrik dan sendok ukur dipergunakan untuk produksi skala kecil dan timbangan besar digunakan untuk skala besar.



Gambar : Timbangan

d. Loyang

Loyang merupakan alat yang digunakan untuk mencetak adonan. Loyang umumnya terbuat dari aluminium, stainless steel dan email. Bentuk Loyang sangat beragam, ada yang bulat, loaf, persegi panjang atau bujur sangkar. Ukurannya bermacam-macam yaitu diameter 20 cm, 24 cm, 18 cmx 18 cm, 24 cmx 24 cm bahkan ada yang lebih besar lagi. Penggunaan Loyang pada pembuatan cake sebaiknya diolesi dengan mentega pada sisinya sebelum adonan masuk ke Loyang. Hal ini dilakukan agar saat adonan matang tidak lengket pada Loyang.



Ket:

1. Loyang tulban/loyang cincin
2. Loyang chiffon mini
3. Loyang oval

e. Waskom

Waskom yang digunakan untuk pembuatan cake adalah terbuat dari stainless steel, plastic atau kaca. Jangan menggunakan Waskom dari bahan aluminium karena warna adonan bisa berubah menjadi kelabu. Waskom sebaiknya dipilih yang kapasitasnya cukup besar untuk

memudahkan pekerjaan mengocok atau mengaduk adonan.



Gambar: Waskom

f. Gelas ukur


Gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan-bahan cair seperti air, susu atau sari buah. Ada yang terbuat dari bahan kaca dan plastic. Kapasitasnya juga beragam yaitu 500ml dan 1 liter.



Gambar Gelas Ukur

g. Spatula

Spatula berfungsi sebagai alat untuk mengaduk makanan yang lembut, namun banyak yang menggunakannya untuk mengoleskan hiasan atas (*topping*) yang menggunakan bahan dasar *butter cream*. Spatula umumnya terbuat dari bahan plastik atau karet.

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
JOBSHEET		
Jobsheet No 1	Produk cake	Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

Produk cake

B. Kompetensi Dasar

Membuat *cake, gateaux, dan torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- 1.Mampu memilih bahan yang benar pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 2.Mampu menimbang bahan dengan tepat pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 3.Mampu memilih alat yang tepat pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 4.Mampu mengoperasikan alat dengan benar pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 5.Mampu mempraktikkan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake* sesuai tertib kerja
- 6.Mampu menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil pada *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*

D. Resep

Vanila Sponge Cake

Bahan:

- 5 butir telur
- 150 g gula pasir
- 150 g tepung terigu segitiga biru
- 50 g maizena
- ½ sdt bubuk vanili
- ½ sdt baking powder
- Sck pasta vanila
- 50 g blue band, lelehkan

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu, tepung maizena, baking powder.
Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan pasta vanila, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven pada suhu 170-180°C selama ± 30 menit.

Chocolate Sponge Cake

Bahan:

4 butir telur
100 g gula pasir
100 g tepung terigu pita merah
1 sdt emulsifier
½ sdt baking powder
20 ml susu cair full cream
75 g blue band, lelehkan
15 g coklat bubuk

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu, coklat bubuk, baking powder.
Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan susu cair, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
6. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.


Pandan Sponge Cake

Bahan:

5 kuning telur
3 putih telur
125 g gula pasir
100 g tepung terigu pita merah
½ sdt emulsifier
125 gr blue band, lelehkan
Sck pasta pandan

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
JOBSHEET		
Jobsheet No 2	Produk cake	Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

Produk cake

B. Kompetensi Dasar

Membuat *cake, gateaux, dan torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- 1.Mampu memilih bahan yang benar pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 2.Mampu menimbang bahan dengan tepat pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 3.Mampu memilih alat yang tepat pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 4.Mampu mengoperasikan alat dengan benar pada pembuatan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*
- 5.Mampu mempraktikkan *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake* sesuai tertib kerja
- 6.Mampu menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil pada *vanila sponge cake, chocolate sponge cake, dan pandan sponge cake*

D. Resep

Chocolate Sponge Cake

Bahan:

- 5 kuning telur
- 3 putih telur
- 125 g gula pasir
- 100 g tepung terigu pita merah
- ½ sdt ovalet
- 125 gr blue band, lelehkan
- Sck pasta coklat

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan pasta coklat, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven pada suhu 170-180°C selama ± 30 menit.

Pandan Sponge Cake

Bahan:

5 kuning telur
3 putih telur
125 g gula pasir
100 g tepung terigu pita merah
½ sdt ovalet
125 gr blue band, lelehkan
Sck pasta pandan

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan pasta pandan, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
6. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.

Vanila Sponge Cake

Bahan:

5 kuning telur
3 putih telur
125 g gula pasir
100 g tepung terigu pita merah
½ sdt ovalet
125 gr blue band, lelehkan
Sck *rhum essence*

Cara membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet sampai mengembang.
2. Ayak tepung terigu. Masukkan dalam adonan (1) sedikit demi sedikit. Aduk perlahan secara melipat hingga rata.
3. Masukkan blue band cair dan *rhum essence*, aduk rata.
4. Tuang dalam loyang bulat diameter 20 cm yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven pada suhu 170-180°C selama \pm 30 menit.

Butter cream

Bahan:

1 kg mentega putih
1 kaleng susu kental manis putih
500 gr gula halus
Sck *rhum essence*

Cara membuat:

1. Kocok mentega putih hingga lembut. Tambahkan susu kental manis putih, kocok hingga rata.
2. Kurangi kecepatan mixer hingga low. Masukkan gula halus sedikit demi sedikit. Campur hingga rata.
3. Tambahkan *rhum essence* secukupnya. Atur kecepatan mixer hingga high sampai adonan lembut.



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk Cake
Kelas/Semester	: XI / 1 dan 2
Materi Pokok	: Produk <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i>
Pertemuan	: Keempat
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja <i>- Menggunakan bahan yang sama untuk memproduksi beberapa cake sehingga tidak membuang banyak bahan</i>
4.1	Membuat <i>cake, gateaux, dan torten</i>	Memilih bahan, menimbang bahan, memilih alat, mengoperasikan alat, mempraktikkan dan menganalisis hasil praktik pada pembuatan: <ul style="list-style-type: none">• <i>Butter cake</i>• <i>Fruit cake</i>

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pelajaran peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, diharapkan siswa dapat terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik serta dapat:

1. Mampu memilih bahan yang benar pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
2. Mampu menimbang bahan dengan tepat pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
3. Mampu memilih alat yang tepat pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*

4. Mampu mengoperasikan alat dengan benar pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
5. Mampu mempraktikkan *butter cake* dan *fruit cake* sesuai tertib kerja
6. Mampu menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil pada *butter cake* dan *fruit cake*

D. Materi Pembelajaran

1. Bahan-bahan pembuatan jenis *pound cake* yaitu *butter cake* dan *fruit cake*
2. Peralatan yang digunakan pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
3. Cara pembuatan produk *cake* yaitu *butter cake* dan *fruit cake*

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran kooperatif menggunakan ceramah, tanya jawab, praktikum, dan evaluasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power Point, video, dan handout produk cake

Alat : LCD, Spidol, Papan tulis, bahan dan alat

Sumber Belajar :

1. Masye Manaffe S, dkk. 1997. *Pengolahan Kue dan Roti Jilid 1*. Bandung: Angkasa
2. Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
3. M. Husin Syarbini. 2014. *Cakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan jenis <i>pound cake</i> yaitu <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i> 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali, guru memberikan beberapa contoh bahan pembuatan cake dan peralatan pembuatan cake 	10 menit
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point tentang bahan, peralatan, dan teknik membuat <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i> 2. Guru menyuruh siswa jobsheet yang telah diberikan dan dipahami bersama 3. Guru memberikan 20 soal pilihan ganda tentang bahan, peralatan, dan teknik membuat <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i> 	30 menit

	Problem statement: 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami bahan, peralatan, dan teknik membuat <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i>	
	Data collection: 1. Guru mengecek kelengkapan praktek siswa, bahan dan alat. 2. Guru membagi siswa ke dalam 9 kelompok masak @ 3 siswa dan menyuruh membuat lembar laporan praktik. 3. Tiap kelompok mempraktekkan secara langsung tentang <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i> Data processing: 1. Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan menilai kinerja siswa dalam membuat <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i>	170 menit
	Generalization: 1. Guru menilai dari hasil praktek produk cake dengan strategi yang tepat. 2. Guru mengevaluasi hasil praktek produk cake dari tiap kelompok 3. Guru menyuruh siswa membersihkan area kerja dan area dapur	10 menit
Penutup	1. Guru memeriksa kebersihan setiap meja kerja praktik 2. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia	5 menit
Total		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : pengamatan, tes tulis
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik produk cake. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik produk cake
2	Pengetahuan Bahan dan peralatan pembuatan cake	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu
3	Ketrampilan a. Persiapan praktik b. Pelaksanaan praktik c. Produk hasil praktik	Pengamatan	Saat praktik <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i> baik secara individu maupun kelompok

I. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda

1. Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

2. Mata Pelajaran : Produk Cake

3. Kelas : XI

4. Semester : Ganjil
5. Kurikulum : 2013

6. Alokasi waktu : 20 menit

7. Jumlah soal : 20

8. Jenis soal : Pilihan ganda

Pertemuan 2:

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi pokok	Indikator	Soal		
				Bentuk	Jumlah	Nomor
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.1 Menganalisis <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i>	Produk cake (bahan, peralatan, dan teknik membuat <i>butter cake</i> dan <i>fruit cake</i>)	• Menganalisis bahan pembuatan cake	Tes Pilihan Ganda	7	1-7
			• Menganalisis peralatan pembuatan cake		7	8-14
			• Menganalisis teknik pembuatan cake		5	15-20
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.						

J. Kriteria Penilaian/Rubrik Penilaian untuk Soal Pilihan Ganda

Bentuk : Tes Tulis Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 20 item soal

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!

1. Bahan utama pembuatan pound cake/butter cake adalah ...
 - a. Tepung terigu
 - b. Baking powder
 - c. Pewarna
 - d. Emulsifier
 - e. Susu
2. Bahan utama pembuatan pound cake yang benar di bawah ini adalah ...
 - a. Susu, pewarna, gula, lemak
 - b. Tepung terigu, gula, pengaroma, lemak
 - c. Garam, susu cair, air, baking powder
 - d. Tepung terigu, margarin, gula, telur
 - e. Telur, lemak, baking soda, baking powder
3. Bahan yang dapat dijadikan isian pound cake adalah ...
 - a. Kismis dan alpukat
 - b. Buah kering dan kismis
 - c. Sukade dan durian
 - d. Cherry dan parsley
 - e. Sayura-sayuran
4. Perbandingan bahan pada pembuatan pound cake adalah ...
 - a. 1:1:2:2
 - b. 1:2:1:2
 - c. 1:1:1:1
 - d. 1:1:1:2
 - e. 2:1:1:1
5. Jenis gula yang biasanya digunakan pada pembuatan pound cake adalah ...
 - a. Gula merah
 - b. Gula batu
 - c. Gula pasir
 - d. Gula halus
 - e. Gula jawa
6. Pada pembuatan pound cake, putih telur dikocok terpisah hingga ...
 - a. Terpisah
 - b. Menyatu
 - c. Lemas
 - d. Tercampur
 - e. Kaku
7. Jika berat tepung terigu yang dipakai adalah 100 gr, maka berat gula, lemak, dan telur adalah ...
 - a. 200 gr
 - b. 250 gr
 - c. 100 gr
 - d. 150 gr
 - e. 50 gr
8. Loyang yang digunakan pada pembuatan butter cake adalah ...
 - a. Loyang loaf
 - b. Loyang brownies
 - c. Loyang bulat
 - d. Loyang kotak
 - e. Loyang tulban
9. Loyang yang digunakan pada pembuatan fruit cake adalah ...
 - a. Loyang tulban
 - b. Loyag brownies
 - c. Loyang bulat
 - d. Loyang kotak
 - e. Loyang loaf

10. Alat berikut digunakan untuk mengocok gula halus dan margarin pada resep butter cake adalah ...
- a. Spatula
 - b. Palette
 - c. Mixer
 - d. Sendok
 - e. Blender
11. Alat yang dibutuhkan untuk teknik baking adalah ...
- a. Wajan
 - b. Oven
 - c. Blender
 - d. Kukusan
 - e. Panci
12. Pada saat mencampur bahan kering (tepung terigu, maizena, dll) pada cake menggunakan alat ...
- a. Spatula
 - b. Garpu
 - c. Kuas
 - d. Sendok
 - e. Palette
13. Suhu pada oven yang digunakan pada pembuatan butter cake dan fruit cake adalah ...
- a. 170°C
 - b. 175°C
 - c. 160°C
 - d. 180°C
 - e. 150°C
14. Alat yang digunakan pada saat mengoles kuning telur dan air adalah ...
- a. Garpu
 - b. Palette
 - c. Spatula
 - d. Kuas
 - e. Pisau
15. Alat untuk mengukur bahan-bahan cair adalah ...
- a. Gelas ukur
 - b. Garpu
 - c. Spatula
 - d. Sendok
 - e. Timbangan
16. Hal pertama yang dilakukan saat akan membuat butter cake dan fruit cake adalah...
- a. Mengocok margarin dan gula halus
 - b. Mengocok putih telur hingga kaku
 - c. Memasukkan bahan kering ke dalam adonan gula halus dan margarin
 - d. Mengoles loyang dengan margarin dan dialasi kertas roti
 - e. Mengoven adonan hingga mengembang
17. Teknik pengolahan putih telur pada pembuatan jenis pound cake adalah ...
- a. Dikocok sampai lemas
 - b. Dikocok sampai terpisah
 - c. Dikocok sampai menyatu
 - d. Dikocok sampai tercampur
 - e. Dikocok sampai kaku
18. Loyang harus diolesi mentega/minyak agar cake ...
- a. Tidak gosong
 - b. Tidak lengket
 - c. Tidak basi
 - d. Tidak rusak
 - e. Beraroma
19. Jenis pound cake yang diberi motif kotak atau segitiga lalu diberi irisan buah sebelum dipanggang adalah ...
- a. Butter cake
 - c. Sponge cake
 - e. Genoise cake

- b. Fruit cake d. Chiffon cake
20. Jenis pound cake yang diberi olesan kuning telur dan air sebelum dipanggang adalah ...
- a. Chiffon cake c. Sponge cake e. Genoise cake
- b. Fruit cake d. Butter cake

Kunci Jawaban:

- | | |
|-------|-------|
| 1. A | 11. B |
| 2. D | 12. A |
| 3. B | 13. E |
| 4. C | 14. C |
| 5. D | 15. A |
| 6. E | 16. D |
| 7. C | 17. E |
| 8. B | 18. B |
| 9. E | 19. A |
| 10. C | 20. D |

$$\text{Skor Penilaian} = \frac{\text{Jumlah Skor yang Didapat}}{\text{Skor maksimal (20)}} \times 100\%$$

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Toleran			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Annisa Uswatun Khasanah		√				√			√	
2	Aqsani Hersita Putri		√				√			√	
3	Arif Setiawan			√			√			√	
4	Awang Bura Sudarman		A				A			A	
5	Bobby Noerrizky Wicaksono		√				√			√	
6	Clara Chintia Regtasari		√				√			√	
7	Darum Mukti Purbowanti		√				√			√	
8	Dhianitasari		√				√			√	
9	Emi Astiwi		√				√			√	
10	Fernanda Rizka Amalia Putri		√				√			√	
11	Ida Oktianingrum		√				√			√	
12	Latifah Nur Fadilah		√				√			√	
13	Lieftyanna Luthfie Tiffany		√				√			√	
14	Luthfia Hanun Mahira		√				√			√	
15	Muhammad Nur Kholid			√			√			√	
16	Nova Octaviani		√				√			√	
17	Nur Sholaika		√				√			√	
18	Rahma Fajri		√				√			√	
19	Rida Dianingratri		√				√			√	
20	Shella Saputri Rahayu		√				√			√	
21	Sindi Aditya Dewi		√				√			√	
22	Tri Rahayuningsih		√				√			√	
23	Ulfah Dwi Azhar		√				√			√	
24	Ummi Mujazamah		√				√			√	
25	Zainnisa Nur Atika		√				√			√	
26	Zustika Ajianti		√				√			√	

Keterangan:

KB : Kurang baik

B :Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.

- c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
- a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Bantul, 3 September 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd

NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini

NIM. 12511241036

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETERAMPILAN

Standar Kompetensi : Produk Cake

Kompetensi Dasar : Membuat *cake*, *gateaux*, dan *torten*

Praktik : Membuat *butter cake* dan *fruit cake*

Tanggal : 3 September 2015

Nama Kelompok	Menu	Persiapan (20)	Proses (40)	Hasil (40)	Total (100)
KELOMPOK 1	<i>Butter cake</i>				
1. Arif Setiawan		20	35	37	92
2. Lieftyanna L.T		20	35	37	92
3. M. Nur Kholid		20	35	37	92
KELOMPOK 2	<i>Fruit cake</i>				
1. Ida Oktianingrum		20	35	37	92
2. Tri Rahayuningsih		20	35	37	92
3. Annisa Uswatun K		20	35	37	92
KELOMPOK 3	<i>Butter cake</i>				
1. Aqsani Hersita P		20	35	37	92
2. Shella Saputri R		20	35	37	92
3. Latifah Nur F		20	35	37	92
KELOMPOK 4	<i>Fruit cake</i>				
1. Clara Chintia R		20	35	37	92
2. Luthfia Hanun M		20	35	37	92
3. Ummi Mujazamah		20	35	37	92
KELOMPOK 5	<i>Butter cake</i>				
1. Rahma Fajri		20	35	37	92
2. Fernanda Rizka A.P		20	35	37	92
3. Zustika Ajiyanti		20	35	37	92
KELOMPOK 6	<i>Fruit cake</i>				
1. Bobby Noerrizky W		18	35	40	93
2. Sindi Aditya D		20	35	40	95
3. Darum Mukti P		20	35	40	95
KELOMPOK 7	<i>Butter cake</i>				
1. Zainnisa Nur A		20	35	40	95
2. Dhianitasari		20	35	40	95
3. Awang Bura S		-	-	-	-

KELOMPOK 8	<i>Fruit cake</i>				
1. Emi Astiwi		18	35	40	93
2. Nur Sholaika		18	35	40	93
3. Ulfah Dwi A		20	35	40	95
KELOMPOK 9	<i>Butter cake</i>				
1.Nova Octaviani		20	35	40	95
2.Rida Dianingratri		20	35	40	95

Bantul, 3 September 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan

Purwanti, S.Pd
NIP. 19741123 200801 2 005

Dyah Agustin Prihatini
NIM. 12511241036

K. Rubrik Penilaian Persiapan dan Proses

Aspek	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	Ket.
Keterampilan yang				
dinilai				
1. Persiapan	a. Membawa jobsheet/lembar persiapan praktikum	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	15-20	Sangat baik
	b. Menggunakan baju <i>cook</i> warna putih dan celana hitam panjang.	- Jika melaksanakan 5 sampai 6 target pencapaian ideal	11-15	Baik
	c. Menggunakan sepatu hitam dan menutup seluruh permukaan kaki.	- Jika melaksanakan 3 sampai 4 target pencapaian ideal	6-10	Cukup Baik
	d. Menggunakan celemek	- Jika melaksanakan 1 sampai 2 target pencapaian ideal	1-5	Kurang baik
	e. Rambut atau kerudung rapi dan memakai topi.			
2. Proses	f. Menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai resep.			
	g. Menyiapkan peralatan yang diperlukan sesuai resep			
	a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	31-40	Sangat baik
	b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi	- Jika melaksanakan 3 target pencapaian ideal	21-30	Baik
	c. Melaksanakan praktik dengan mandiri	- Jika melaksanakan 2 target pencapaian ideal	11-20	Cukup Baik
d. Menyelesaikan praktik dengan tepat waktu	- Jika melaksanakan 1 target pencapaian ideal	1-10	Kurang baik	
Skor maksimal			60	

RUBRIK PENILAIAN PRODUK
SMK N 1 SEWON

Kelas : XI Patiseri
Praktik ke : 1

Kel.	Nama Kelompok	Nama <i>cake</i>	Penilaian			Jumlah Nilai (40)
			Rasa (5)	Warna (15)	Tekstur (20)	
1.	Arif Setiawan	<i>Butter cake</i>	5	14	18	37
	Lieftyanna Luthfie Tiffany		5	14	18	37
	Muhammad Nur Kholid		5	14	18	37
2.	Ida Oktianingrum	<i>Fruit cake</i>	5	14	18	37
	Tri Rahayuningsih		5	14	18	37
	Annisa Uswatun Khasanah		5	14	18	37
3.	Aqsani Hersita Putri	<i>Butter cake</i>	5	14	18	37
	Shella Saputri Rahayu		5	14	18	37
	Latifah Nur Fadilah		5	14	18	37
4.	Clara Chintia Regtasari	<i>Fruit cake</i>	5	14	18	37
	Luthfia Hanun Mahira		5	14	18	37
	Ummi Mujazamah		5	14	18	37

5.	Rahma Fajri	<i>Butter cake</i>	5	14	18	37
	Fernanda Rizka Amalia Putri		5	14	18	37
	Zustika Ajianti		5	14	18	37
6.	Bobby Noerrizky Wicaksono	<i>Fruit cake</i>	5	15	20	40
	Sindi Aditya Dewi		5	15	20	40
	Darum Mukti Purbowanti		5	15	20	40
7.	Zainnisa Nur Atika	<i>Butter cake</i>	5	15	20	40
	Dhianitasari		5	15	20	40
	Awang Bura Sudarman		-	-	-	-
8.	Emi Astiwi	<i>Fruit cake</i>	5	15	20	40
	Nur Sholaika		5	15	20	40
	Ulfah Dwi Azhar		5	15	20	40
9.	Nova Octaviani	<i>Butter cake</i>	5	15	20	40
	Rida Dianingratri		5	15	20	40

L. Rubrik Penilaian Produk

Aspek Produk yang Dinilai	Target Pencapaian Ideal		Skor
		Kriteria	
1. Rasa	Rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	4-5
		- Jika rasa <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-3
2. Warna	Warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	11-15
		- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai kurang sesuai kriteria	6-10
		- Jika warna <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-5
3. Tekstur	Tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai dengan kriteria	15-20
		- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai kurang sesuai kriteria	8-14
		- Jika tekstur <i>cake</i> hasil praktik sesuai tidak sesuai kriteria	1-7
Skor Maksimal			40



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout No 1

Produk Cake

Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk *cake* sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk *cake*
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1. Menganalisis *cake*, *gateaux* dan *torten*
- 4.1. Membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*

B. Kompetensi Dasar

- Produk *cake*, *gateaux* dan *torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Memahami pengertian produk *cake*
2. Memahami jenis-jenis *cake*
3. Memahami karakteristik *cake*
4. Memahami jenis dan fungsi bahan pembuatan *cake*
5. Memahami fungsi bahan pembuatan *cake*
6. Memahami peralatan yang digunakan dalam pembuatan *cake*

D. Dasar Teori

Pengertian Produk *Cake*

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

Istilah cake di Prancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah – buahan. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake menunjukkan sesuatu yang lebih umum dan jenis *gateaux* (*sponge cake*, *iced cake*, *chocolate cake*, *Christmas cake*) termasuk cake.

Untuk membuat cake diperlukan ketelitian, seperti halnya membuat roti. Hal ini terkait dengan ketepatan dalam penimbangan bahan, dan teknik pencampuran adonan. Cake banyak mengandung lemak dan gula, untuk itu dalam pembuatan adonan harus diperoleh adonan yang lembut dan ringan, mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk cake.

Jenis-Jenis *Cake*

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis, berdasarkan proses pembuatan yaitu:

- a. *Batter type cake/ pound cake/ conventional cake*

Komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake dari jenis adonan ini adalah *butter cake*, *pound cake*, *layer cake*, *fruit cake*. *Pound Cake* adalah jenis *butter cake* tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, dan 1 pound gula. Meski sudah banyak dimodifikasi, cirinya tetap yaitu semua bahan beratnya sama.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega *hingga* pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah. Untuk mendapatkan cake yang baik diperlukan keseimbangan bahan yang tepat antara struktur pembentuk, pelembut, pengembang dan pelembab pada cake.



Gambar: Butter Cake

b. *Foam type cake* sering juga disebut *sponge cake*

Prinsipnya pembuatan Foam type cake tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau

dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, *foam type cake* dapat dibedakan kembali menjadi, *meringue* atau *angel food cake*, yang hanya putih telur, *sponge type cake*, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya.

Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi *frosting* seperti selai atau saus dan buah.

Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk kedalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Genoise cake merupakan *sponge cake* klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin. Dalam batasan penggunaan bahan pada tipe ini total cairan (telur dan susu cair) harus lebih berat dibandingkan dengan berat gula. Tepung terigu lebih sedikit dari berat

telur dan berat telur lebih banyak dari berat tepung.



Gambar: Foam Type Cake

c. *Chiffon type cake*

Merupakan kombinasi dari *butter type cake* dengan *foam type cake*. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak. Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin.



Gambar: Chiffon Type Cake

Karakteristik *Cake*

a. Bentuk

Bentuk cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

b. Warna

Cake mempunyai warna kuning keemasan. Warna keseluruhan cake

adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.

c. Aroma

Aroma cake harus sedap. Udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis, segar dan murni.

d. Rasa

Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya adalah dengan mencicipi rasa cake. Kunyahlah dengan seksama sehingga Anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur, yaitu rasa dan aroma. Rasa yang diinginkan harus sejalan dengan aroma yang diinginkan. Yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat, dan menyenangkan.

Jenis dan Fungsi Bahan Pembuatan Cake

1. Bahan Utama

a. Tepung

Tepung merupakan bahan yang membentuk susunan adonan cake dan menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang baik untuk membuat cake adalah tepung terigu putih dengan kandungan protein 7%-9% baik. Tepung terigu putih memudahkan dalam pencampuran gula, air dan lemak. Ph tepung yang baik adalah $\pm 5,2$. Selain itu dapat juga menggunakan tepung *self raising* yaitu terigu yang telah

diberi tambahan baking powder. Penambahan tersebut dilakukan di pabrik. Untuk itu kadang kalanya dalam penggunaannya tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasilnya tidak terlalu mengembang.

b. Gula

Gula sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk cake adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan cake rata dan empuk. Gula ini dapat digunakan untuk teknik kream atau sponge. Beberapa petunjuk dalam penggunaan gula:

- 1) Gunakan gula dua kali jumlah lemak bila menggunakan teknik kream.
- 2) Teknik sponge yang baik menggunakan berat gula sama dengan berat telur, hasil kocokan baik. Bila berat gula lebih banyak dari berat telur maka sisanya harus dilarutkan dan dimasukkan berikutnya.

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- 1). Menghaluskan *crumb*
- 2). Memberi rasa manis
- 3). Membantu aerasi
- 4). Menjaga kelembaban
- 5). Memberi warna pada kulit
- 6). Melembutkan *crumb*

7). Memperpanjang umur simpan

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :

- a). Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.
- b). Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
- c). Gula *Palm* dan Gula Coklat (*Brown Sugar*), apabila menggunakan ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak. Kelebihan gula dari yang tercantum dalam formula harus dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan jumlah telur hasil kocokannya akan baik sekali. Gula pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya.

c. Lemak

Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21°C. Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk chiffon cake.

Mentega mempunyai sifat *emulsiwater in oil* dan terdiri dari lemak susu atau *butter fat* bersama dengan gumpalan, gula, susu, garam mineral serta 14% air. Suhu optimum pengerjaan mentega berkisar 18-24°C. Aroma yang harum, daya *creaming* dan *emulsi* rendah. Mentega mengandung 80-81% lemak susu, 14% air dengan titik leleh 33-35°C. Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang memiliki daya pengkremkan lebih baik.

Margarine, komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibanding mentega. Margarine

memiliki daya pengkremkan yang cukup baik, aroma tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-42°C. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya *creaming* yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-44°C.

Lemak tidak dapat larut kedalam bahan cair adonan. Untuk itu agar lemak dapat stabil dalam adonan maka kremkan lemak dan gula bersama-sama. Jika tidak lemak dapat dicairkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam adonan. Untuk itu lemak yang digunakan harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan dan pengemulsi yang baik. Selain itu rasa dan bau yang netral dan warnanya harus putih, harus bersifat plastis bila digunakan pada suhu 70°-75° F.

Fungsi lemak dalam pembuatan cake:

- 1). Meningkatkan cita rasa, hal ini karena lemak tidak bersatu dengan bahan cair tetapi tetap melingkupi partikel cake dan menjaga cake tetap kompak selama proses pembakaran dan menjadi cake menjadi empuk.
- 2). Membantu dalam membentuk volume, struktur cake termasyakoleh lemak dan

ini menjaga partikel yang ada dalam adonan dan bersama-sama dengan bahan cair terdistribusi dalam adonan. Selanjutnya adanya gas yang terbentuk oleh aktifitas baking powder dan juga udara selama pengadukan dan akan mengembang selama di oven. Adanya lemak yang berfungsi untuk meminyaki partikel dan menjadikan udara dapat berkembang maksimal mungkin. Volume cake terbentuk sesuai dengan yang seharusnya.

3). Menaikkan tingkat kesegaran cake. Adanya emulsi yang stabil menjadikan lemak berperan sebagai penutup partikel adonan. Lemak membentuk lapisan-lapisan tipis dan saat dibakar lapisan tersebut menjaga terjadinya penguapan bahan cair. Ini menjadikan lemak member sumbangan dalam menjaga cake tidak mudah basi.

d. Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan

gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. *Lecitin* dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan *lutein* dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar (pH 7 – 7,5), tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/pecah sebelum dipakai. Sebelum digunakan telur harus dikocok terlebih dahulu.

2. Bahan Tambahan

a. Susu

Susu padat memiliki fungsi untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma dan mampu menjaga cairan dan membantu mengontrol kerak cake. Gula susu akan terkaramelisasi pada suhu rendah dan memberikan warna kerak yang diinginkan. Dan efek pengikat yang ada pada protein tepung bersama-sama bahan padat akan membentuk struktur cake. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa yang lezat pada kue/cake.

b. Bahan cair

Bahan cair merupakan bagian yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat cake. Bahan cair ini dapat berupa air, susu cair, telur dan semua bahan yang digunakan dengan unsur cairan).

c. Garam

Garam digunakan terutama untuk mengurangi rasa manis yang ada pada gula. Selain itu fungsi garam adalah membangkitkan rasa dan aroma, penggunaan garam harus ada ukurannya karena memberikan sumbangan juga pada pembentukan warna kerak.

d. Bahan pengembang

a). *Baking powder*

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. *Baking powder* berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki “*eating quality*”, memperbaiki warna *crumb* (lebih cerah). *Baking powder* biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40°-50°C.

b). *Baking soda*

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi *baking soda* adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (*filler*).

e. Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan *dengan* menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan

meningkatkan stabilisator adonan. Fungsi emulsifier dapat:

- Meningkatkan tekstur lebih halus
- Meningkatkan keempukkan cake
- Memperbaiki/menambah volume
- Memperpanjang umur simpan

f. Rasa/aroma

Pengaroma memberi sumbangan dalam memberi aroma khas. Pengaroma memiliki aroma yang kuat oleh karenanya dalam penggunaannya perlu diukur secara tepat dan dipilih man yang cocok dengan jenis cake yang akan dibuat. Sebaiknya menggunakan dalam jumlah kecil dengan mutu yang baik. Bahan pewangi diperoleh dari rempah-rempah, sari (ekstrak), kulit kayu, biji-bijian dan bunga-bunga dari tanaman yang mengandung aroma. Sari (ekstrak) adalah larutan alkohol yang mengandung bahan pewangi dari bahan yang diekstrak. Emulsi adalah suatu zat perekat yang mudah menguap, minyak-minyak yang harus dicampur dengan air dan distabilkan dengan zat perekat nabati.

Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan *Cake*

a. Mixer

Mixer adalah alat utama dalam pembuatan cake. Ada yang menggunakan listrik dan manual. Mixer listrik ada yang berukuran kecil dan harus digunakan dengan cara dipegang, ada yang *auto* atau disebut dengan mixer duduk. Selain itu ada juga yang berkapasitas besar dan kecil. Jenis mixer dapat disesuaikan dengan seberapa banyak produk yang akan dibuat.



Gambar: Dough Mixer

b. Oven

Oven adalah alat pembakar adonan kue. Ada yang menggunakan sumber listrik, gas dan minyak tanah sebagai bahan bakarnya (Tian, 2006:17). Setiap jenis oven memiliki suhu yang berbeda-beda, sehingga kita wajib mengetahui sifat oven yang akan kita gunakan untuk produksi.



Gambar: Oven

c. Timbangan

Timbangan sangat diperlukan dalam pembuatan cake. Timbangan dibagi kedalam 2 jenis yaitu, timbangan dapur biasa dan timbangan elektrik dan sendok ukur dipergunakan untuk produksi skala kecil dan timbangan besar digunakan untuk skala besar.



Gambar : Timbangan

d. Loyang

Loyang merupakan alat yang digunakan untuk mencetak adonan. Loyang umumnya terbuat dari alumunium, stainless steel dan email. Bentuk Loyang sangat beragam, ada yang bulat, loaf, persegi panjang atau bujur sangkar. Ukurannya bermacam-macam yaitu diameter 20 cm, 24 cm, 18 cmx 18 cm, 24 cmx 24 cm bahkan ada yang lebih besar lagi. Penggunaan Loyang pada pembuatan cake sebaiknya diolesi dengan mentega pada sisinya sebelum adonan masuk ke Loyang. Hal ini dilakukan agar saat adonan matang tidak lengket pada Loyang.



Ket:

1. Loyang tulban/loyang cincin
2. Loyang chiffon mini
3. Loyang oval

e. Waskom

Waskom yang digunakan untuk pembuatan cake adalah terbuat dari stainless steel, plastic atau kaca. Jangan menggunakan Waskom dari bahan alumunium karena warna adonan bisa berubah menjadi kelabu. Waskom sebaiknya dipilih yang kapasitasnya cukup besar untuk

memudahkan pekerjaan mengocok atau mengaduk adonan.



Gambar: Waskom

f. Gelas ukur


Gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan-bahan cair seperti air, susu atau sari buah. Ada yang terbuat dari bahan kaca dan plastic. Kapasitasnya juga beragam yaitu 500ml dan 1 liter.



Gambar Gelas Ukur

g. Spatula

Spatula berfungsi sebagai alat untuk mengaduk makanan yang lembut, namun banyak yang menggunakannya untuk mengoleskan hiasan atas (*topping*) yang menggunakan bahan dasar *butter cream*. Spatula umumnya terbuat dari bahan plastik atau karet.

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
JOBSHEET		
Jobsheet No 3	Produk cake	Waktu: 225 menit

A. Standar Kompetensi

Produk cake

B. Kompetensi Dasar

Membuat *cake, gateaux, dan torten*

C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Mampu memilih bahan yang benar pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
2. Mampu menimbang bahan dengan tepat pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
3. Mampu memilih alat yang tepat pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
4. Mampu mengoperasikan alat dengan benar pada pembuatan *butter cake* dan *fruit cake*
5. Mampu mempraktikkan *butter cake* dan *fruit cake* sesuai tertib kerja
6. Mampu menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil pada *butter cake* dan *fruit cake*

D. Resep

Butter Cake

Bahan:

- 150 gr tepung pita merah
- 150 gr blue band
- 150 gr gula halus
- 3 butir telur, pisahkan kuning dan putih telur
- 125 gr tape singkong
- 1 buah pisang ambon
- Sck cherry

Olesan:

- | | | |
|-------------------------|--|--------------------|
| 1 butir kuning telur | | Campur hingga rata |
| 1 sdm air | | |

Cara membuat:

1. Siapkan loyang brownies, olesi dengan margarin dan lapisi dengan kertas roti.
2. Kocok margarin dan gula halus hingga putih.
3. Masukkan kuning telur satu per satu sampai tercampur rata dan sedikit mengembang.
4. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk hingga rata.
5. Masukkan tape singkong yang telah dihaluskan, campur hingga rata.
6. Kocok putih telur pada tempat lain hingga mengembang dan kaku, masukkan dalam adonan no. 5, campur rata.
7. Masukkan adonan pada loyang, ratakan permukaannya. Olesi dengan bahan olesan, ratakan dengan kuas/punggung sendok.
8. Beri motif kotak-kotak pada adonan dengan ujung pisau, hias dengan potongan pisang dan cherry diatasnya.
9. Oven dengan suhu 150°C sampai matang dan berwarna golden brown.

Fruit Cake

Bahan:

150 gr	tepung pita merah		
150 gr	blue band		
100 gr	gula halus		
3 butir	telur, pisahkan kuning dan putih telur		
15 gr	susu bubuk full cream		
½ sdt	bubuk kayu manis		
25 gr	kismis, cincang kasar		
1 plastik	sukade (merah, kuning, hijau)		
Sck	kacang mete, cincang kasar		
			Beri sedikit tepung, aduk rata

Cara membuat:

1. Siapkan loyang loaf, olesi dengan margarin dan lapisi dengan kertas roti
2. Kocok margarin dan gula halus sampai lembut.
3. Masukkan kuning telur, satu per satu sampai tercampur rata.
4. Masukkan tepung terigu, susu bubuk,dan bubuk kayu manis, aduk rata.
5. Masukkan kismis, kacang mete, dan sukade dalam adonan no 3, aduk rata.
6. Kocok putih telur pada tempat lain hingga mengembang dan kaku, kemudian masukkan pada adonan no 4, aduk hingga tercampur rata.
7. Oven dengan suhu 150°C sampai matang.